ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Просто,
дешево,
красиво,
вкусно

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Здоровая, вкусно приготовленная пища, умело сервированный стол, прекрасные манеры сотрапезников, дружелюбная, благожелательная атмосфера — вот залог хорошего аппетита и настроения всех сидящих за трапезой. Здесь вы найдете все необходимые рекомендации по оформлению стола и лучшие рецепты разнообразных праздничных блюд.

- Агафья Звонарева
  - Предисловие
  - Холодные закуски
    -
    - Телятина заливная
    - Поросенок в майонезе
    - Заяц холодный
    - Рулет «Российский»
    - Рыба заливная
    - Жареная рыба под маринадом
    - Заливное из свежих грибов
    - Тюльпаны из помидоров
    - Картофель с орехами и гранатом
    - Свежие яблоки, фаршированные рубленой сельдью
    - Закуска «Николашка»
    - Яйца, фаршированные грибами по-русски
    - Яйца заливные
    - Салат «Москва»
    - Салат «Русский простор»
    - Салат «Великорусский»
  - Горячие закуски
    -
    - Яйца в раковинах
    - Гусь или утка со сливами и огурцами
    - Грибы с вином в сметане
    - Грибы табака
    - Мясо с помидорами
    - Поджарка из свинины
    - Почки телячьи жареные
    - Свинина жареная в сметанном соусе
    - Почки телячьи в сметане
    - Ассорти мясное
    - Корзиночки с домашней птицей

- Корзиночки с паштетом из печёнки
- Корзиночки с мозгами под молочным соусом
- Волованы с петушиными гребешками
- Биточки из телятины, фаршированные яйцом и луком
- Биточки, запеченные под сметанным соусом
- Грибы, тушенные с помидорами
- Хрящи с шампиньонами в томатном соусе
- Кабачки с грибами
- Белуга в рассоле
- Осетрина по-русски
- Судак в соусе с грибами
- Корзиночки с судаком в томатном соусе
- Корзиночки с печенью трески
- Раковые шейки в томатном соусе
- Раковые шейки в панцирях
- Мидии в молочном соусе
- Мидии в белом вине с луком
- Устрицы запеченные

○ Супы

-
- Говяжий бульон с фрикадельками
- Мясной бульон с жареными пирожками
- Грибной бульон с гренками
- Грибной бульон с черносливом
- Щи суточные
- Щи суточные, приготовленные в горшочке
- Щи с грибами
- Борщ русский
- Борщ с ушками
- Рассольник
- Рассольник московский с белыми грибами
- Солянка мясная
- Солянка московская
- Солянка рыбная
- Солянка из свежих грибов
- Грибная солянка с рыбой
- Похлебка «суворовская» из осетрины
- Ботвинья
- Суп-харчо со сливой
- Рождественский суп из карпа
- Окрошка сборная мясная
- Окрошка рыбная
- Окрошка грибная

- Промежуточные блюда
  -
  - Расстегай с рыбой
  - Кулебяка праздничная
  - Пирог с икрой
  - Пирог со свежей капустой
  - Пирог из ржаной муки со свининой
  - Пирог с сыром
  - Пирог со сметаной
  - Пирожки с ветчиной и сыром
  - Пирожки с яйцами и зеленым луком
  - Пирожки с грибами и рисом
  - Сметанные пирожки
  - Ватрушки с мясом
- Горячие блюда
  -
  - Рыба, запеченная по-московски
  - Фаршированная рыба, запеченная на противне
  - Рыба, шпигованная грибами
  - Рыба, припущенная в молоке
  - Рыба паровая с помидорами
  - Фаршированная рыба
  - Щука, запеченная под сметанным соусом
  - Стерлядь с трюфелями или шампиньонами
  - Стерлядь кольцом под соусом паровым
  - Камбала в суфле из сыра
  - Сиг, запеченный с кабачками в сметанном соусе
  - Сом, запеченный в томатном соусе с грибами
  - Форель, фаршированная гусиной печенкой
  - Форель в белом вине
  - Осетрина в кляре
  - Осетрина по-романовски
  - Судак, запеченный с картофелем под белым соусом
  - Говядина с вином
  - Телятина, тушенная в горшке
  - Жареная баранина с яблоками и пестрым рисом
  - Баранина в укропном соусе
  - Свинина в кляре
  - Свинина в сыре
  - Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов
  - Поросенок жареный
  - Фаршированный заяц или кролик

- Кролик со сливами
- Дичь, жаренная целиком
- Тетерев под соусом из дичи
- Куропатки с виноградом
- Гусь или утка, жаренные с яблоками
- Жареная индейка, фаршированная орехами
- Индейка, тушенная с фруктами
- Цыплята, жаренные в кляре
- Свиное жаркое
- Праздничное жаркое из спинной части
- Солянка
- Поджарка из вырезки
- Бефстроганов
- Жаркое из кролика
- Плов из свинины
- Запеченный свиной рулет с черносливом
- Мясной рулет с яблоками и сливами
- Язык под белым соусом с изюмом
- Печень в сметане
- Баранья задняя нога в масле
- Грибы, тушенные в мясном бульоне
- Грибы, запеченные с мясом и овощами
- Пудинг картофельный с грибами
- Зразы картофельные с солеными грибами
- Помидоры, фаршированные грибами
- Помидоры, фаршированные рыбой
- Кабачки, фаршированные мясом, рисом и яйцами
- Баклажаны с томатами

○ Преддесертные блюда

-
- Сырный праздничный рулет
- Яйца фаршированные с плавленым сыром
- Салат «Букет»
- Сырный салат с фруктами
- Салат из сыра и яблок
- Салат пестрый с сыром
- Салат из швейцарского сыра с майонезом

○ Десерты

-
- Торт бисквитный с вишнями
- Торт шоколадный
- Торт бисквитный с клубникой
- Торт бисквитный «Земляничный»

- Торт «Киевский»
- Торт «Дамские пальчики»
- Торт «Прага»
- Торт «Наполеон»
- Желе с вишней и крыжовником
- Желе из свежих вишен с красным или токайским вином
- Желе с красным вином
- Желе сливочное с клубничным вареньем

○ Фрукты

-
- Вишня в яблочном вине
- Груши в ванильном соусе
- Клубника с творогом
- Клубника в ванильном креме
- Малина с белковой пеной
- Пикантные сливы в коньяке
- Сливовый студень
- Чернослив со сливками
- Чернослив, фаршированный творогом
- Яблоки с вареньем, запеченные в соусе
- Абрикосы с белковой пеной
- Дыня, начиненная черешней
- Закуска из чернослива с орехами и чесноком
- Парижский десерт
- Шарики лимонно-морковные
- Лимонный «Снежок»
- Творог с яблоками и грушами

○ Напитки

-
- Шоколадный коктейль
- Вишневый коктейль
- Малиновый коктейль
- Клубничный коктейль с лимонным сиропом
- Яблочный коктейль
- Лимонный коктейль
- Апельсиновый коктейль
- Абрикосовый коктейль
- Банановый коктейль
- Крюшон без алкоголя
- Русский горячий пунш
- Восточный пунш
- Лимонный пунш
- Сливовый коктейль

- Коктейль вишневый
- Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом
- Яблочный шербет
- Ананасный шербет
- Апельсиновый шербет
- Брусника в сахарной воде
- Сбитень
- Холодный медок
- Мед клюквенный
- Оранжад
- Айс-крим «Люкс»
- Айс-крим «Дия»
- Айс-крим «Айсберг»

Список использованных сайтов

Агафья Звонарева
ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА. ПРОСТО, ДЕШЕВО, КРАСИВО, ВКУСНО

Предисловие

Культура еды и поведения за столом прошла долгий путь развития от первобытного костра до современного места за обеденным столом. С самого начала истории человечества приему пищи придавалось огромное (часто символическое и даже мистическое) значение. Совместная трапеза во многих культурах является символом мирных, дружеских отношений, выражением общности между ее участниками.

Приступая к составлению меню, соотносите желания с возможностями, не только финансовыми, но и кулинарными. Если у вас нет большого опыта, не беритесь за сложные блюда.

Блюда могут быть простыми, но обязательно вкусными, а напитки — любимыми.

При составлении меню рекомендуется учитывать время года и использовать овощи и фрукты по сезону. И хотя в наше время можно купить что угодно в любое время года, диетологи все же советуют отдавать предпочтение сезонным продуктам.

Если кушанья очень яркие по вкусу и могут затушевать вкус последующего блюда, то между ними можно подать что-нибудь нейтральное. На Руси это издавна были пироги, которые подавались между первым блюдом и жарким, и каши — после горячего рыбного или мясного перед десертом. Также ими являются сыры, подаваемые перед десертом, так как сыры адсорбируют и перебивают вкус предыдущего блюда. Еще рекомендуется использовать овощные салаты: овощи хорошо поглощают сильные запахи.

Следует знать, что нельзя подавать одно за другим два блюда из мяса (телятины, говядины, свинины) или два блюда из филе (птицы). Блюда из мяса и филе надо чередовать.

Часто торжественный стол украшают цветами. Они радуют глаз и поднимают настроение. Ставят их в невысокие вазы не обязательно в центре стола. Ставить вазы с высокими цветами не рекомендуется.

Правильное размещение гостей за столом является одной из главных задач хозяев праздничной церемонии. Чаще всего во главе стола — хозяева или «виновники» торжества (именинник, молодожены, юбиляры). Особо уважаемых из приглашенных гостей сажают на почетные места. Таковыми считаются места хозяина и хозяйки и места по правую и по левую руку от них. Если приглашенных рассаживают за двумя столами, то хозяин садится за один стол, а хозяйка — за другой.

Первой в помещение с накрытым столом входит хозяйка,

встает сзади своего стула и рекомендует гостям их места. Хозяйка садится за стол первой и приглашает садиться остальных. Вначале садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Преимущественное внимание за столом мужчина оказывает женщине, сидящей от него справа.

Принята следующая последовательность подачи блюд: вначале предлагают холодную закуску (или закуски), затем следует горячая закуска, после них — первое блюдо, затем вторые горячие блюда (вначале рыбное, затем мясное) и, наконец, десерт — сладкое блюдо, а за ним фрукты. Меню может меняться, но очередность подачи блюд остается: вначале идут рыбные, затем мясные, овощные, грибные.

Блюдо, из которого гость должен сам переложить порцию на свою тарелку, подносят слева от сидящего за столом. Кушанья, предварительно разложенные на тарелке, подают с правой стороны сидящего за столом. Кушанье выносят из кухни оформленным и загарнированным. Приносить кушанья к столу принято на подносе и ставить в центре стола, перед хозяйкой или самым почетным гостем.

Горячую закуску подают в блюде или огнеупорных мисках, керамических горшочках, в которых она была приготовлена. Горячие горшочки снимают с подноса с помощью щипцов. К большим блюдам с закуской подают отдельную ложку. Соленые или малосольные огурцы нарезают вдоль не очень широкими полосками, свежие — кружочками.

Если подается рыба в консервах (шпроты, сардины), ее перекладывают в небольшие плоские тарелки, украшают дольками лимона, зеленью. К нарезанному сыру на блюдо кладут лопаточку, масло к нему — на десертной тарелочке, рядом с ней — небольшой нож.

Суп всегда предлагают только один раз. Все остальные блюда дважды. Жаркое и другие блюда гость накладывает себе сам. Угощая жарким, прежде всего предлагают мясо (которое должно быть обязательно нарезано), затем овощи, картофель и, наконец, соус. Если хозяйка хочет оказать кому-нибудь особое почтение, она протягивает блюдо прежде всего этому человеку. Себя она обслуживает в последнюю очередь.

Когда вы берете что-либо из общего блюда, не следует выбирать лучший кусочек, а нужно взять то, что лежит ближе к вам.

Выбирать разрешается только при подаче жаркого из птицы.

Здоровая, вкусно приготовленная пища, умело сервированный стол, прекрасные манеры сотрапезников, дружелюбная, благожелательная атмосфера — вот залог

хорошего аппетита и настроения всех сидящих за столом.

Холодные закуски

Колбасу и ветчину подают на стол нарезанными на ломтики, кожица должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой. Если кожица все же не снята, то ее обрезают ножом на своей тарелке, придерживая ломтик вилкой. Если подается горячая колбаса, то всю кожицу сразу не снимают, а делают это постепенно, с каждого отрезанного кусочка. Кожицу с сосисок и других тонкокожих колбас не снимают. Ливерная колбаса также не очищается, так как это делает ее неаппетитной на вид. С нее кожицу также надо снимать постепенно. Для этого нужно сделать надрез на кожице, затем снять ее при помощи ножа. Паштет нужно есть вилкой, но можно пользоваться и ложкой (чайной). Черную икру можно подать на стол в оригинальной упаковке (это может быть

небольшая баночка). Икру предварительно не кладут на свою тарелку, а сразу же намазывают на ломтик хлеба или булки. Нельзя брать икру из баночки своим прибором. При желании можно смочить икру на своем ломтике лимонным соком. Бутерброд едят, держа его в руке. Поджаренную булку с икрой едят с помощью вилки и ножа.

Зеленый салат не режут, он должен быть порезан еще на кухне. С большого блюда перекладывают салат себе на тарелку специальной ложкой, приложенной к салату. Сельдерей или петрушку можно взять рукой. Откусив, их кладут на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого чашечку. Салаты из селедки, картофеля, томатов, крабов не кладут на хлеб, а едят со своей тарелки.

Бутерброды, сандвичи берут руками, если они подаются с напитками до начала обеда. За столом же бутерброды едят ножом и вилкой. Чтобы приготовить себе бутерброд за столом, кусочек хлеба кладут к себе на тарелку. Сюда же кладут кусочек масла и, придерживая хлеб двумя пальцами, намазывают его маслом. Не нужно намазывать хлеб, держа его на ладони, это некрасиво и негигиенично. Колбасу, ломтики мяса, ветчины кладут на бутерброд вилкой. Бутерброды и поджаренный хлеб отрезают по кусочкам.

Масло, если оно сервировано большим куском, нужно брать специальным ножом. Если масло подано в виде розочки или шарика, то можно взять его своим ножом. Кусочек масла кладут с правой стороны хлебной или десертной тарелки и лишь потом, взяв его ножом, намазывают его себе на хлеб или булку. Горчицу и соль берут специальными ложечками (соль можно взять концом

чистого ножа). Горчицу кладут на дно тарелки (не на край) с правой стороны тарелки. Яйца (всмятку) подают в яичной рюмке.

Телятина заливная

Состав: *телятина — 500 г, говяжий жир — 25 г, коренья — 100 г, желатин — 25 г, яйца — 3 шт., гарнир — 650 г, соус — 150 г, соль, перец;*

для оттяжки: *мясо — 100 г, соль, сырые белки.*

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Поросенок в майонезе

Состав: *мясо свинины — 500 г, ланспик — 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон — 50 г, соус хрен.*

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон. Процедить оставшийся бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой (см. Заливное из говядины или телятины).

Взять форму, на донышко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник. Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

Заяц холодный

Состав: *заяц — 150 г, лук — 10 г, морковь — 25 г, сало — 10 г, гарнир —150 г, масло, бульон, зелень, соль.*

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами — гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

Рулет «Российский»

Состав: *говяжья вырезка — 800 г, шпик — 500 г, ветчина — 400 г, яйца — 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло — 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.*

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 0,75 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

Рыба заливная

Состав: *белуга — 280 г, осетрина — 250 г, севрюга — 265 г, свежая кета — 220 г, лосось — 215 г, форель — 215 г, сиг — 235 г, судак — 255 г, сазан — 250 г, сом — 270 г, карп — 250 г, щука — 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе — 150 г, соус хрен — 50 г;*

для желе: *рыбные отходы — 2 кг, желатин — 40 г, морковь — 25 г, лук — 25 г, петрушка — 15 г, сельдерей — 15 г, 9 %-й уксус — 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.*

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, влить в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Жареная рыба под маринадом

Состав: *рыба — 500 г, мука — 25 г, растительное масло — 25 г, морковь — 250 г, лук — 100 г, томат — 100 г, растительное масло — 50 г, рыбный бульон — 120 г, 3 %-й уксус — 150 г, специи, зелень.*

Рыбу (треска, окунь морской, зубатка, скумбрия) разделать на филе с кожей и костями. Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до готовности. Оставить рыбу для остывания. Тем временем приготовить маринад: морковь пошинковать тонкой соломкой, репчатый лук — полукольцами. Все это обжарить на растительном масле. За 7 минут до окончания обжаривания добавить томат, потом влить рыбный бульон, уксус, положить черный перец горошком, корицу, гвоздику и потушить 15–20 минут. За 3 минуты до окончания тушения добавить соль и сахарный песок. Готовую обжаренную рыбу поместить в салатник, залить маринадом так, чтобы поверхность была полностью закрыта.

Оформить зеленью петрушки, укропа, зеленым луком. Это блюдо может украсить любой праздничный стол.

Заливное из свежих грибов

Состав: *грибы — 200 г, желатин — 1 ст. ложка, грибной отвар — 300 г, зелень.*

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Тюльпаны из помидоров

***Состав**: помидоры — 5 шт., творог —150 г, молоко — 3 ст. ложки, лук — 1 шт., сладкий перец — 1 стручок, зелень, соль.*

Одинаковые по величине помидоры надрезать крест-накрест и вынуть сердцевину. Творог взбить с небольшим количеством молока и вынутой сердцевиной помидоров до густоты сметаны. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, сладкий перец, зелень укропа, петрушки, посолить салат. Полученной массой начинить помидоры. Выложить на листья салата.

Картофель с орехами и гранатом

Состав: *картофель — 2–3 шт., измельченные ядра грецких орехов — 1 ст. ложка, сок граната — 0,3 стакана, чеснок — 1–3 зубчика, мелко измельченная зелень — 0,5 ч. ложки.*

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Подготовленный картофель уложить в салатнике горкой, полить соусом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Для соуса мелко измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук, сок граната и все тщательно перемешать.

Свежие яблоки, фаршированные рубленой сельдью

Состав: *яблоки — 2 шт. рубленая сельдь — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., зелень — 1 ч. ложка.*

Свежие яблоки вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину и чайной ложкой вынуть мякоть.

Заполнить яблоки рубленой сельдью, положить на тарелку фаршем кверху, посыпать мелко нарубленным яйцом и нарезанной зеленью.

Закуска «Николашка»

Состав: *лимон — 1 шт., кофе молотый — 1 ст. ложка, сахар по вкусу, черная икра — 2 ст. ложки.*

Это превосходная закуска к коньяку.

I способ. Нарезать лимон с кожурой кружочками, разложить на тарелке. Кофе смолоть, смешать с сахаром в равных количествах и еще раз смолоть. Затем этой смесью посыпать каждый кружок лимона.

II способ. Нарезать лимон с кожурой кружочками, разложить на тарелке, посыпать сахаром, положить горочкой черную икру.

Если нет икры, можно приготовить следующую закуску: лук нашинковать, слегка обжарить в растительном масле, добавить крупно молотые грецкие орехи и кусочки сухого ржаного хлеба. Все хорошо прожарить до коричневого цвета. Смесь охладить и пропустить через мясорубку с кусочками филе сельди. Все тщательно вымесить, добавив по вкусу соль, черный молотый перец, лимонный сок или уксус.

Яйца, фаршированные грибами по-русски

Состав: *яйца — 6 шт., отварные белые грибы —150 г, ветчина — 75 г, растительное масло — 45 г, майонез — 60 г, зелень, сметана, соль, перец.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом. Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Яйца заливные

Состав: *ветчина — 130 г, яйца — 2 шт., корнишоны — 70 г, мясное желе — 240 г, зелень — 60 г, соус майонез — 50 г, хрен — 10 г.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе (см. Телятина заливная), охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой. На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

Салат «Москва»

Состав: *индейка — 230 г, картофель — 85 г, соленые огурцы — 25 г, свежие огурцы—25 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез—50 г, сливочное масло — 5 г, зернистая икра—5 г, консервированные фрукты — 60 г, соль, зелень петрушки.*

Подготовленную индейку обжарить, дать ей остыть и нарезать часть ломтиками, а часть оставить на украшение. Вареный картофель, очищенные от кожи соленые и свежие огурцы нарезать кубиками, вареное яйцо измельчить, а часть его оставить на украшение, все перемешать с соусом майонез.

Выложить горкой в виде башни в салатник и приложить со всех сторон мясо индейки, полить оставшимся соусом и украсить салат свежими огурцами, вареным яйцом, консервированными фруктами, зернистой икрой с маслом, зеленью петрушки.

Салат «Русский простор»

***Состав**: вареная осетрина — 50 г, картофель — 50 г, соленые огурцы — 30 г, морковь — 20 г, репа — 20 г, помидоры — 20 г, свежие огурцы — 20 г, майонез — 35 г, соль, зелень.*

Сваренные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать соломкой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать также соломкой, все это перемешать, посолить, заправить майонезом, еще раз перемешать и выложить салат горкой. Отварную осетрину нарезать тонкими ломтиками и обложить ею салат. Украсить солеными и свежими огурцами, морковью, красными помидорами, зеленью. Перед подачей еще раз полить майонезом.

Салат «Великорусский»

***Состав**: отварная телятина — 50 г, вареный картофель — 60 г, яйцо — 0,5 шт., яблоки — 0,25 шт., соленый огурец — 0,5 шт., филе сельди — 25 г, помидоры — 30 г, соль, перец, зелень; для соуса: сметана — 25 г, тертый хрен, уксус, горчица.*

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь — чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник. Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

Горячие закуски

Горячие закуски отличаются от вторых блюд тем, что продукты для них нарезают на мелкие кусочки, брусочки, кубики или разделывают мелкими порциями. Также им присущ более острый вкус, оригинальное оформление и своеобразная подача на стол. Горячие закуски подают без гарнира. Приготовляют горячие закуски в вареном, жареном, тушеном и запеченном видах. Для подачи их применяют фарфоровые чашечки, металлическую посуду в виде раковин, пашотниц, небольших баранчиков, сковородок. Горелки, на которые ставят металлические раковины, пашотницы, баранчики, сковородки, покрывают красиво вырезанными бумажными или полотняными салфетками.

Яйца в раковинах

Состав: *яйца — 5–6 шт., жир — 20 г, швейцарский сыр — 30 г, масло — 20 г, соль, толченые сухари — 10–20 г, нарубленная зелень петрушки — 1 ст. ложка.*

Раковины смазать жиром, в каждую выпустить по одному яйцу, посолить, посыпать натертым сыром, поставить в горячий духовой шкаф. Когда яйца свернутся, вынуть раковины из духового шкафа, посыпать сверху подрумяненными на топленом масле толчеными сухарями. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как горячую закуску на круглом блюде.

Гусь или утка со сливами и огурцами

Состав: *гусь или утка — 1 кг, жир — 100 г, слива — 180 г, огурцы —150 г, брусника — 120 г, зелень.*

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью. В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

Грибы с вином в сметане

***Состав**: грибы — 500 г, масло — 1 ст. ложка, полусухое белое вино — 2 ст. ложки, соль, черный и красный молотый перец, сметана — 1 стакан, тертый сыр — 0,5 стакана.*

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5–8 минут мелко нарезанные грибы. Влить в сковороду вино и держать на сильном огне еще 2–4 минуты. Убавить огонь. Положить соль, черный и красный перец, размешать, добавить сметану и

сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор, пока не загустеет. Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Грибы табака

Состав: *грибы — 600 г, чеснок — 2 ст. ложки, перец, растительное масло — 3 ст. ложки, соус — 300 г или сметана — 200 г, мука.*

Для блюда следует использовать только шляпки белых грибов, подосиновиков, маслят, подберезовиков. С двух сторон их натереть солью, нашпиговать чесноком, посыпать перцем, слегка — мукой. Положить на горячую сковороду в разогретое растительное масло, закрыть крышкой и прижать ее сверху грузом. Грибы обжарить с двух сторон до румяной корочки. При подаче на стол полить томатным соусом или сметаной.

Мясо с помидорами

Состав: *говядина (вырезка) — 160 г, масло топленое —15 г, помидоры свежие —130 г или помидоры консервированные — 80 г, перец, зелень.*

Мясо нарезать по 6–8 кусочков на порцию, слегка отбить, посолить, посыпать перцем и жарить на топленом масле.

Помидоры разрезать дольками, выжать семена, посолить, посыпать перцем и обжарить. При подаче на ломтики мяса положить дольки жареных помидоров, посыпать зеленью и подать на сковороде, на которой мясо жарилось.

Поджарка из свинины

Состав: *свинина —150 г, лук репчатый — 40 г, томат-паста — 30 г, соус — 10 г, бульон — 50 г, сало свиное топленое —15 г, перец, зелень.*

Свинину нарезать кусочками, как на азу, посыпать солью, перцем и жарить на свином сале до готовности, затем добавить мелко шинкованный пассерованный репчатый лук, томат-пасту, соус, бульон и прокипятить. Поджарку положить на сковороду, нагреть до кипения, посыпать зеленью.

Почки телячьи жареные

Состав: *почки телячьи — 170 г, масло топленое — 10 г, лимон 1/4 шт., перец, зелень.*

С телячьих почек срезать излишний жир, но так, чтобы слой его остался толщиной 0,71 см. Затем нарезать поперек на куски толщиной не более 1 см, посыпать солью, перцем, положить на порционную сковороду и жарить на топленом масле. Перед подачей на почки отжать лимонный сок, посыпать зеленью и подать на той же сковороде, на которой почки жарились.

Свинина жареная в сметанном соусе

Состав: *свинина — 150 г, помидоры свежие — 80 г, сало свиное топленое —15 г, соус сметанный с луком — 75, перец, укроп.*

Свинину нарезать по 6–8 кусочков на порцию, посыпать солью, перцем и жарить. На порционную сковороду положить свинину и полить сметанным соусом с луком. Сверху

Почки телячьи в сметане

***Состав**: почки телячьи или бараньи — 150 г, масло топленое —10 г, шампиньоны, ветчина, петушиные гребешки, телятина — по 20 г, соус сметанный с луком — 100 г, сыр — 10 г, зелень.*

Обработанные сырые телячьи почки нарезать соломкой и обжарить. Нарезать соломкой вареные шампиньоны или свежие белые грибы, язык или ветчину без жира, петушиные гребешки, телятину. Все вместе слегка обжарить с маслом, прибавить еще сметанный соус с луком, прокипятить, залить почки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и, поставив сковороду с почками на другую (большего размера), подлить воды и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать зеленью; почки можно посыпать припущенным трюфелем, нарезанным соломкой.

Ассорти мясное

Состав: *почки говяжьи — 50 г, ветчина — 30 г, язык — 30 г, телятина — 50 г, шампиньоны консервированные — 30 г, масло топленое — 15 г, соус — 100 г, сыр 10 г, укроп.*

Вареные говяжьи почки, ветчину, язык, телятину и шампиньоны нарезать соломкой и жарить на сковороде с маслом, добавить сметанный соус с томатом и луком, прокипятить, выложить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать укропом или измельченной зеленью петрушки.

Корзиночки с домашней птицей

Состав: *корзиночки — 4 шт. (по 20–25 г), домашняя птица — 120 г, шампиньоны — 20 г, соус — 60 г, зелень.*

Филе жареного гуся или утки нарезать крупной соломкой, добавить нарезанные и припущенные шампиньоны или белые грибы, влить соус с мадерой, проварить и наполнить корзиночки. При подаче на корзиночку положить шляпку шампиньона и посыпать мелко измельченной зеленью.

Корзиночки с паштетом из печёнки

***Состав**: корзиночки — 4 шт. (по 20–25 г), паштет из печенки готовый — 100–120 г, сыр — 8, масло сливочное — 8.*

Формочки выложить тонким слоем сдобного или слоеного теста, заполнить паштетом из печенки, выровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать корзиночки с паштетом в жарочном шкафу непосредственно перед их подачей. Готовые корзиночки вынуть из формочек и уложить на десертную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Корзиночки с мозгами под молочным соусом

Состав: *корзиночки — 4 шт., мозги — 85 г, мука — 10 г, масло сливочное —10 г, соус молочный — 60 г, сыр —10 г.*

Металлические формочки выложить тонким слоем сдобного или слоеного теста. Подготовленные телячьи или говяжьи мозги запанировать в муке, обжарить на масле, положить в корзиночки, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

Волованы с петушиными гребешками

Состав: *петушиные гребешки — 60–80 г, масло сливочное — 5 г, шампиньоны — 20 г, соус — 60 г, волованы — 4 шт., лимонная кислота, зелень.*

Обработанные петушиные гребешки припустить в крепком курином бульоне с добавлением сливочного масла, лимонной кислоты, соли и после охлаждения нарезать кубиками. Припущенные шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, прогреть с петушиными гребешками, добавить яично-масляный соус и размешать. При подаче в готовые волованы положить подготовленный фарш, сверху шляпку шампиньона, полить яично-масляным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Биточки из телятины, фаршированные яйцом и луком

***Состав**: телятина —150 г, хлеб пшеничный — 25 г, молоко или вода — 35 г, лук репчатый — 35, масло топленое —10 г, яйца —15 г, сухари — 20 г, жир говяжий экстра —10 г, соус красный с луком — 75 г, перец, зелень.*

Мелко нарезанный лук поджарить. Яйца, сваренные вкрутую, очистить и нарубить, добавить сухари, зелень петрушки и перемешать. Из котлетной массы сформовать четыре кружка толщиной в 1 см, положить на них подготовленный фарш, края кружка соединить, запанировать в сухарях, придать форму биточка и жарить. При подаче биточки положить на сковороду, подлить красный соус, довести до кипения и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Биточки, запеченные под сметанным соусом

Состав: *говядина — 150 г, хлеб пшеничный — 25 г, молоко или вода — 50 г, сухари молотые — 15 г, жир говяжий топленый — 5 г, масло сливочное — 10 г, соус — 125 г, лук репчатый —10 г, сыр — 5 г, перец.*

Биточки из котлетной массы сформовать весом по 20–25 а, запанировать в молотых сухарях и жарить.

Готовые биточки уложить на порционную сковороду, смазанную жиром, залить сметанным соусом с томатом и луком, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Грибы, тушенные с помидорами

Состав: *грибы белые — 90 г, масло сливочное —15 г, соус сметанный — 100 г, лук — 20 г, помидоры — 100 г, укроп.*

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. При подаче грибы положить на порционную сковороду, сверху поместить четыре дольки отдельно

Хрящи с шампиньонами в томатном соусе

***Состав**: хрящи — 200 г, шампиньоны — 50 г, масло сливочное —10 г, соус томатный — 100 г, соус —10, укроп.*

Вареные хрящи рыб осетровых пород и припущенные шампиньоны нарезать ломтиками, прогреть в сотейнике со сливочным маслом, а также томатным соусом и соусом. При подаче положить хрящи и шампиньоны на сковороду, довести до кипения и посыпать укропом.

Кабачки с грибами

Состав: *кабачки — 250 г, мука —10 г, грибы белые — 100 г, масло сливочное — 15 г, соус сметанный — 50 г, лук —15 г, укроп.*

Свежие кабачки размером 7–8 см в диаметре очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3–4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечек, отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем откинуть на сито, чтобы стекла вода, запанировать в муке и жарить на сковороде. Подготовленные кабачки заполнить фаршем. Подать на сковороде, посыпав укропом. Для фарша свежие белые грибы нарезать ломтиками, поджарить на сливочном масле, добавить пассерованный репчатый лук, сметанный соус и проварить.

Белуга в рассоле

***Состав**: белуга 150 г, лимон 1 долька, соус рассол — 100 мл.*

Белугу, нарезанную небольшими кусочками, припустить с добавлением огуречного рассола. Уложить рыбу на порционную сковороду, залить соусом рассол и, нагревая, довести до кипения. Украсить готовую рыбу кружочками очищенного лимона.

Осетрина по-русски

***Состав**: осетрина —150 г, соус томатный русский — 125 г, раковые шейки — 4 шт. или крабы 16 шт., лимон 1 долька.*

Из обработанного сырого звена осетрины нарезать по 6–8 кусочков на порцию и припустить. На бульоне, в котором припускалась осетрина, приготовить томатный соус русский.

При подаче готовую осетрину положить в металлические чашечки (если подается одна порция) или на сковороду белого металла (на две — четыре порции), полить томатным соусом русским и довести до кипения. Украсить блюдо лимоном, раковыми шейками или кусочками крабов. Осетрину по-русски можно подать без раковых шеек и крабов.

Судак в соусе с грибами

Состав: *судак — 150 г, шампиньоны или белые грибы — 30 г, раковые шейки — 4 шт. или крабы, омары, лангусты —16 шт., лимон 1 долька, соус —100 г.*

Филе судака нарезать по 6–8 кусочков и припустить. Готового судака уложить на порционную сковороду, сверху на рыбу положить прогретые шампиньоны или белые грибы и полить томатным соусом или паровым соусом. При подаче блюдо довести до кипения, украсить раковыми шейками или кусочками крабов, омаров, лангустов, а также кружочком очищенного лимона.

Корзиночки с судаком в томатном соусе

***Состав**: корзиночки — 4 шт. (по 20–25 г), судак — 100 г, крабы — 12 шт. или раковые шейки 4 шт., шампиньоны — 20 г, соус томатный — 60 г.*

Филе судака нарезать мелкими кусочками и припустить, добавить шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, прогреть. Затем бульон слить, влить томатный соус, проварить и наполнить этой массой корзиночки из сдобного или слоеного теста. При подаче на каждую корзиночку положить по кусочку краба или по раковой шейке.

Корзиночки с печенью трески

***Состав**: корзиночки — 4 шт. (по 20–25 г), печень трески — 60 г, шампиньоны — 20 г, соус томатный — 60 г, крабы —16 шт.*

В консервированную печень трески, нарезанную на кусочки, положить шампиньоны, нарезанные ломтиками, размешать и прогреть в бульоне. Затем бульон слить, добавить томатный соус, снова прогреть и наполнить корзиночки, выпеченные из сдобного или слоеного теста. При подаче на корзиночку положить кусочек краба.

Раковые шейки в томатном соусе

***Состав**: раки — 12 шт., соль — 3 г, шампиньоны — 40 г, соус томатный с вином — 60 г, морковь, петрушка, лук — 30 г, эстрагон — 5, лавровый лист, перец горошком, зелень.*

Живых раков (омаров, лангустов) обмыть холодной водой и отварить с петрушкой, морковью, эстрагоном и душистым перцем. Отделить шейки раков, очистив их от панцирей. Положить шейки раков горкой в фарфоровую чашечку (кокотницу) или другую маленькую посуду и добавить припущенные шампиньоны, нарезанные ломтиками. Толстые части клешней, отделенные от панцирей, уложить вокруг раковых шеек по краям кокотницы и полить шейки томатным соусом с вином.

Раковые шейки в панцирях

Состав: *раки —12 шт., соль — 30 г, соус раковый — 100, шампиньоны или белые грибы — 40, зелень.*

Сварить раков с кореньями и специями, затем отделить шейки и клешни. Из панцирей удалить внутренности и промыть панцири в теплой подсоленной воде. Панцири одинакового размера соединить, вставив один панцирь в другой так, чтобы образовалась овальная коробочка в виде лодочки. Подготовленные панцири наполнить прогретыми очищенными раковыми шейками и мясом клешней с добавлением припущенных и нарезанных шампиньонов, заправленных раковым соусом. При подаче панцири уложить на блюдо или десертную тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Украсить веточками зелени петрушки.

Мидии в молочном соусе

Состав: *мидии — 8 шт., лук репчатый — 5 шт., бульон — 75 мл, соус молочный — 75 г, масло сливочное — 5 г, перец красный — щепоть.*

Зачистить раковины мидий от наростов, вымыть, уложить в посуду, добавить бульон, рубленый лук, посолить и припустить на слабом огне. Готовые мидии переложить на блюдо. В бульон, оставшийся после при-пускания, налить молочный соус, выпарить на 1/8, заправить сливочным маслом, солью, красным молотым перцем и полить мидии.

Мидии в белом вине с луком

Состав: *мидии — 8 шт., лук репчатый — 5 шт., зелень петрушки — 1 пучок, вино белое — 10 г, бульон — 100 г, мука — 5 г, масло сливочное —10 г.*

Зачистить раковины от наростов и вымыть. В сотейник положить мелко нарубленные репчатый лук и зелень петрушки, а на них раковины с мидиями. Влить белое вино, бульон и припустить на сильном огне. Когда вскроются раковины, переложить мидии в глубокое блюдо, удалив одну створку раковин. Добавить в бульон, в котором припускались мидии, муку, смешанную с маслом, дать вскипеть, заправить сливочным маслом, довести до вкуса и полить им мидии.

Устрицы запеченные

Состав: *устрицы — 8 шт., сыр — 20 г, сливочное масло — 10 г, зелень.*

Вымытые раковины вскрыть так, чтобы устрица осталась в глубокой створке раковины, посыпать солью и тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом, уложить на сковороду и запечь до готовности в жарочном шкафу. При подаче раковины с устрицами положить на тарелку, покрытую салфеткой, и украсить веточками зелени.

Супы

Суп едят из глубоких столовых тарелок. Вместе с тем бульоны, пюреобразные супы и некоторые заправочные супы, в которых гарнир нарезан небольшими кусочками, можно есть из бульонных чашек. Суп едят только при помощи ложки. Гущу съедают одновременно с жидкостью. Клецки, макароны, овощи и другое содержимое размельчают постепенно ложкой. Стараются делать это бесшумно и осторожно. В хорошо приготовленном супе не должно быть кусков, которых нельзя было бы положить в рот сразу. Гущу следует съедать одновременно с жидкостью.

Если в супе уже есть большой кусок мяса, то разрезать его можно при помощи ножа и вилки на несколько частей в самом супе. Остужая суп, не следует дуть в тарелку, чашку или ложку. Лучше подождать, пока он остынет, слегка помешивая при этом ложкой. Остатки бульона можно допить из чашки, не пользуясь ложкой. Чтобы доесть суп из тарелки, ее наклоняют левой рукой от себя, то есть к центру стола.

Бульон с пирожком или гренками едят из бульонной чашки, поставленной на блюдце. Ручка чашки при этом должна быть справа, пирожок — слева. Бульоны из чашки едят десертной ложкой, держа ее в правой руке. При этом левой рукой придерживают чашку за ручку. Затем, положив ложку на блюдце и взяв правой рукой чашку за ручку, понемногу отпивают, как чай.

Супы-пюре, бульоны с гарниром (яйцом, овощами, запеканкой) и некоторые заправочные супы едят также из бульонных чашек десертной ложкой.

Говяжий бульон с фрикадельками

***Состав**: лук — 1 шт., говяжьи кости — 200 г, растительное масло — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, соль, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец — 1–2 горошины,*

***для фрикаделек**: говяжья печень — 200 г, белый хлеб — 100 г, яйцо — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, сливочное масло — 20 г, молотые сухари — 2 ст. ложки, щепотка черного молотого перца, щепотка майорана, соль, зелень петрушки.*

Кости промыть, залить холодной водой, добавить лук, лавровый лист, перец, соль и вскипятить. Варить на небольшом огне, пока мясо на костях не сварится. Морковь, петрушку, сельдерей нарезать, кубиками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Бульон процедить, опустить в него коренья, фрикадельки из печени и поварить 1015 минут. В готовый суп положить зелень петрушки.

Приготовление фрикаделек. Печень очистить от пленки и пропустить через мясорубку вместе с предварительно размоченным в молоке или воде белым хлебом и луком, добавить сухари, масло, растертый с солью чеснок, майоран, черный молотый перец. Если понадобится, влить немного воды и сделать довольно густой фарш. Затем сформовать фрикадельки размером примерно с грецкий орех.

Мясной бульон с жареными пирожками

Состав для бульона: *мясо — 800 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, зелень — 1 пучок, вода — 3 л, соль;*

для пирожков: *мука — 400 г, яйцо — 1 шт., вода — 1 стакан, молоко — 0,5 стакана, дрожжи — 0,25 палочки, сливочное масло — 50 г, сахар — 3ет. ложки, растительное масло — 1 стакан, соль;*

для начинки: *зеленый лук — 2 кг, яйца — 4 шт., топленое масло — 50 г, перец, соль.*

Помещенное в кастрюлю мясо залить водой (мясо должно быть покрыто водой полностью), поставить на сильный огонь и прикрыть крышкой. После закипания снять всю пену, положить крупно порезанные и обжаренные до золотистого цвета лук, морковь и петрушку, а также пучок зелени: сельдерея, петрушки, лука-порея. Посолить, убавить огонь и варить два — два с половиной часа без кипения. Готовый бульон процедить через салфетку, положенную в дуршлаг, снять с него весь жир, прокипятить бульон и разлить в чашки.

К бульону подать жареные пирожки.

Приготовление пирожков. Дрожжи развести с чайной ложной сахара и стаканом воды, посолить по вкусу и всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало сметану. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место. Яйца растереть в пену с оставшимся сахаром, добавить молоко и растопленное масло, перемешать и, когда опара увеличится вдвое, соединить все вместе, как следует размешав. Добавить остальную муку и вымесить тесто руками, после чего поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, хорошо выбить и разделить на два куска. Накрыть полотенцем и дать тесту подойти еще раз.

Раскатать на доске величиной с лист один кусок теста и по краю его разложить комочками начинку на расстоянии друг от друга. Завернуть, натягивая край теста так, чтобы оно покрыло разложенную начинку, и стаканом вырезать пирожки; в середину каждого пирожка должна попасть начинка. Оставшееся на доске тесто обровнять ножом и проделать ту же операцию. Разделать таким образом все пирожки из обоих кусков теста и накрыть их полотенцем на некоторое время, чтобы подошли.

Масло вылить в низкую кастрюлю или глубокую сковороду, поставить на огонь и через несколько минут бросить туда кусочек теста. Если тесто сразу зарумянится, то можно класть пирожки так, чтобы они плавали в масле. Если пирожки будут жариться

очень быстро, огонь убавить, иначе они будут гореть, а внутри останутся сырыми.

Приготовление начинки. Зеленый лук как следует промыть, обсушить, мелко нарезать, положить на сковородку в кипящее масло, немного посолить и жарить, все время помешивая. Как только сок начнет слишком сильно выпариваться, снять лук с огня и перемешать с рублеными яйцами, поперчить и при необходимости досолить.

Грибной бульон с гренками

Состав: *свежие грибы — 1 кг или сушеные —100 г, морковь — 2 шт., сливочное масло — 100 г, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., вода — 3 л, перец —10 горошин, петрушка, сельдерей, соль, молотый перец, лавровый лист.*

Свежие грибы помыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 минут. Развести бульоном слегка поджаренную муку, влить в суп, добавить специи и варить еще 10 минут. Суп заправить сливочным маслом и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Нарезать белый хлеб для гренок. Отваренные грибы пропустить через мясорубку, добавить обжаренный на масле лук с морковью, перец, немного сухарной крошки, сметану и яичный желток, посолить. Все перемешать, ломтики хлеба намазать этой массой слоем в 1 см, сверху смазать взбитым белком и жарить в духовке на смазанном маслом противне, пока они не подрумянятся (7—10 минут). Для бульона можно использовать и сушеные грибы.

Грибной бульон с черносливом

Состав: *сушеные грибы — 50 г, вода — 2–3 л, чернослив — 1 стакан.*

Промытые в теплой воде сушеные грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2–2,5 часа. Для ускорения варки грибы можно предварительно замочить на 1–2 часа в холодной воде, в которой их потом и варить. Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить обратно. Добавить чернослив и варить до готовности чернослива.

Щи суточные

Состав: *кости от копченостей — 100 г, грудинка с костями — 100 г, квашеная капуста — 130 г, морковь, репа, лук — 20 г, помидор — 1 шт., мука — 5 г, петрушка — 5 г, жир — 15 г, соль и остальные специи по вкусу, сметана — 25 г, гречневая каша — 100 г.*

Кости, после разделки окорока или копченых ребер, порубить, залить холодной водой и варить около часа. Потом в бульон поместить говяжью грудинку с косточками и продолжать варить почти до готовности. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей и нарезать на кусочки. После этого подготовить другие продукты: квашеную капусту мелко порубить, положить в кастрюлю, добавить жир, залить водой и потушить 1,5–2 часа. Потом добавить половинку помидора и потушить еще один час. Репу, морковь, репчатый лук нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить, добавить вторую половину помидора и обжарить до готовности. В кипящий бульон опустить тушеную капусту, обжаренные овощи и все это варить около одного часа. В кастрюлю положить сваренные куски мяса, лавровый лист, рубленый чеснок и немного поварить. Щи готовы. Подать отдельно сметану, гречневую кашу.

Процесс приготовления очень длительный, но и вкус у щей отменный.

Щи суточные, приготовленные в горшочке

Состав: *кости копченостей — 50 г, квашеная капуста — 250 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) —10 г, репчатый лук — 40 г, томат-паста — 50 г, жир — 30 г, чеснок, бульон — 800 г, белый соус, соль, специи; мясо, тесто, яйцо — 1 шт.*

Квашеную капусту мелко порубить и потушить с добавлением томата-пасты и костей копченостей в течение 3–4 часов. Капуста должна стать мягкой, приобрести остросладковатый вкус и темную окраску. Нарезать мелкими кубиками коренья и лук, запассеровать их и заложить в капусту за один час до окончания тушения. Готовую капусту с овощами опустить в кипящий бульон и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, соль, специи. В готовые щи добавить чеснок, растертый с солью.

Поместить в глиняный горшочек мясо, налить сваренные щи, добавить рубленый чеснок. Покрыть горшочек тонким слоем теста, смазать тесто яйцом и поставить в духовку. Вынуть горшочек, когда на поверхности теста образуется золотистая корочка. Поставить горшочек на тарелку, сметану подать отдельно.

Щи суточные можно приготовить с говяжьей грудинкой, свиными головами, ветчинными костями.

Можно к щам суточным подать рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.

Щи с грибами

Состав: *сушеные грибы — 100 г, свежая капуста — 250 г, картофель — 300 г, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 4 шт., сливочное масло и сметана — по 4 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и варить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, грибы нарезать соломкой. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть, добавить нашинкованную свежую капусту, нарезанный брусочками картофель и кипятить 10–15 минут. Положить в суп отваренные и нарезанные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки и дать покипеть 10–15 минут. Перед подачей на стол в тарелки добавить ложку сметаны и зелень петрушки и укропа.

Борщ русский

Состав: *мясной бульон — 400 г, свекла —125 г, свежая капуста — 80 г, морковь — 25 г, петрушка — 5 г, лук — 10 г, томат-пюре, уксус, мука — 5 г, сметана — 10 г, соль, перец, лавровый лист, сахар, зелень.*

Очищенную и помытую свеклу нарезать соломкой и обжарить с разогретым жиром.

Затем добавить томат-пюре, уксус, сахар, мясной бульон, чтобы свекла была только покрыта, и тушить до готовности. В бульон заложить свежую капусту, поджаренные с жиром ароматические коренья, лавровый лист, перец и варить почти до готовности капусты. Затем добавить разведенную бульоном поджаренную муку, тушеную свеклу и продолжить варку 10–15 минут. Перед подачей в борщ добавить сметану и измельченную зелень.

Борщ можно приготовить и другим способом: свеклу сначала сварить в воде или запечь до мягкости в духовке, затем очистить и нарезать ее в виде соломки или натереть на терке стружкой. Если нужно придать свекле кислый вкус, ее после измельчения сбрызгивают уксусом и дают ей настояться.

В бульон положить нарезанную в виде соломки свежую капусту, слегка обжаренные лук, морковь, петрушку, томат, перец и варить почти до готовности капусты, затем добавить поджаренную муку, свеклу и дать закипеть. Перед подачей добавить сметану, зелень.

Вместо свежей капусты можно брать квашеную, но ее следует тушить с жиром отдельно.

Борщ с ушками

***Состав для бульона**: свекла — 7,5 кг, говядина — 750 г, зелень для супа, соль, немного сахара, ржаной хлеб — 1 ломтик;*

***для теста**: мука — 7,5 стакана, вода;*

***для начинки**: вареное мясо, лук — 7 шт., жир — 7 ст. ложка, бульон — 2–3 ст. ложки, соль, перец или грибы — 100 г, мелко нарубленный лук — 20 г, жир — 30 г, соль, перец, — 7 шт., толченые сухари — 70 г.*

Вымыть свеклу, нарезать на части, положить в глиняный горшок и прибавить ломтик ржаного хлеба. Залить тепловатой водой и поставить на неделю в теплое место для брожения, прикрыть ситом. В день приготовления борща отварить мясо с зеленью, свеклу натереть на крупной терке, добавить воду и сварить. Затем снять с огня, процедить и, прикрыв крышкой, дать отвару час постоять, после чего прибавить к отвару процеженный мясной бульон и свекольный квас, а также соль и сахар.

Для «ушек» замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратами. На каждый квадрат положить начинку и защипнуть углы, чтобы получился треугольник. Готовые «ушки» отварить в слегка подсоленной воде. Когда они будут готовы, вынуть из воды и переложить в борщ.

Приготовить начинку для ушек: провернуть отварное мясо через мясорубку; на сковороде обжарить мелко нарубленный лук, добавить мясо, перец и тушить несколько минут на сковороде; в конце тушения влить 2–3 столовые ложки бульона, чтобы масса была более нежной. Для приготовления начинки другого сорта взять лук, обжарить его, грибы почистить, мелко порубить и потушить, затем приправить солью и перцем и смешать с тертыми сухарями и белком, после чего полученную массу хорошо перемешать.

Рассольник

Состав: *почки — 70 г или потроха — 130 г, картофель — 150 г, зелень, щавель — 40 г, репчатый лук — 20 г, соленые огурцы — 30 г, топленое масло —10 г, сметана или сливки — 10 г, соль по вкусу.*

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую на 2–4 части, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз промыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа. Очищенные коренья нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле. После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 20–30 минут поставить варить. За 5—10 минут до окончания варки в рассольник добавить для остроты процеженный огуречный рассол, соль, щавель. Добавить сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подавать с телятиной, бараниной, курицей. Вместо почек можно использовать потроха курицы, гуся, утки, индейки, тщательно очищенные и нарезанные на части. Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подавать с куском отварного судака или осетрины.

Рассольник московский с белыми грибами

Состав: *белые грибы — 100 г, кости для бульона — 100 г, петрушка — 1–2 корня, пастернак — 1 шт., сельдерей — 1 корень, лук — 1 шт., щавель или шпинат — 25 г, соленый огурец — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 1–2 ст. ложки, соль, специи, зелень укропа.*

Свежие грибы, нарезанные соломкой, обжарить до светло-коричневого цвета. Соленые огурцы очистить от кожицы и зерен и нарезать крупной соломкой. Нарезать крупными кусочками промытые листья щавеля или шпината. Петрушку, сельдерей, пастернак, лук репчатый нашинковать и пассеровать на жире.

Сварить мясной бульон, процедить и поставить на огонь. Когда он закипит, положить туда обжаренные грибы и соленые огурцы. Через 10–15 минут положить пассерованные овощи, перец-горошек, лавровый лист, соль и варить еще 15–20 минут. Можно добавить по вкусу процеженный огуречный рассол. Затем положить щавель или шпинат и довести до готовности. При подаче на стол рассольник заправить льезоном и рубленой зеленью.

Приготовление льезона. Сырые яичные желтки и сливочное масло развести горячим (не выше 65 °С) молоком, нагреть на слабом огне (не допуская кипения) до получения однородной массы.

Солянка мясная

Состав: вода — 2 л, мясо (из бульона, ветчина, сосиски и др.) — 500 г, репчатый лук — 2 шт., соленые огурцы — 3–4 шт., томат-пюре — 1–2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, каперсы — 1 ст. ложка, маслины —10 шт., лимон — 1 шт.

Нарезать репчатый лук тонкой соломкой, слегка обжарить его и тушить с томат-пюре и маслом в течение 10 минут. Очистить соленые огурцы от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить поджаренный лук, каперсы и залить все предварительно сваренным и процеженным мясным бульоном, вскипятить и добавить отваренные и поджаренные мясные продукты, нарезанные мелкими тонкими кусочками. Проварить все при слабом кипении 8—10 минут. При подаче солянку заправить сметаной, положить в каждую тарелку ломтик лимона, очищенный от кожуры, маслины и измельченную зелень укропа.

Солянка московская

Состав: *телятина — 30 г, говядина — 40 г, ветчина — 20 г, сосиски — 20 г, кости на бульон —150 г, почки — 45 г, лук — 50 г, соленые огурцы — 30 г, каперсы —10 г, маслины —10 г, томат-паста — 20 г, топленое масло —15 г, лимон — 10 г, сметана — 30 г, зелень, помидоры, соль, лавровый лист.*

Репчатый лук нарезать, слегка обжарить и потушить с томатом и маслом, подлив немного бульона. Огурцы соленые очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Мясные продукты (вареные или жареные мясо, ветчина, телятина, почки, язык, сосиски, колбаса) нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, добавить огурцы, каперсы, соль, лавровый лист, залить бульоном и варить 5—10 минут. Можно добавить нарезанные кружочками помидоры.

В солянку можно положить сметану, маслины, ломтики лимона без кожицы, нарезанную зелень.

Солянка рыбная

Состав: *осетрина — 90 г, лук — 45 г, соленые огурцы — 30 г, томат-паста — 20 г, каперсы — 10 г, сливочное масло — 10 г, помидоры, лимон, маслины, специи, зелень.*

Для приготовления солянки можно брать любую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая солянка получается из осетровой рыбы.

Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2–3 на порцию, а из костей и голов сварить бульон. Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5–6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, нарезанные помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца, все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10–15 минут. Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп, а также немного очищенного лимона.

Солянка из свежих грибов

Состав: *грибы — 500 г, соленые огурцы — 2–3 шт., лук — 5 шт., томат-паста — 2 ст. ложки, топленое масло — 4 ст. ложки, маслины —12–16 шт., каперсы — 2–3 ст. ложки, лимон — 0,3 шт., сметана — 4 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист, зелень.*

Очищенные и промытые свежие грибы залить водой и варить до готовности, затем откинуть на решето и нарезать тонкими пластинками. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать и обжарить на топленом масле с томатом-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать поперек тонкими пластинками, смешать с обжаренным луком и тушить 5–6 минут. Маслины промыть, освободить от косточек.

В грибной бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, обжаренный лук, каперсы, лавровый лист, соль, перец и варить 10–15 минут. Перед подачей заправить солянку сметаной, добавить маслины, ломтики очищенного лимона, зелень укропа и петрушки.

Грибная солянка с рыбой

Состав: *свежие грибы — 200 г, рыбное филе — 400 г, лук — 1 шт., перец — 4 горошины, мука — 1 ст. ложка, соленый огурец — 1 шт., кислое яблоко — 1 шт., лимон — 2–3 ломтика, сметана — 2 ст. ложки, соль, зелень, лавровый лист, масло, томат-пюре.*

Подготовленное рыбное филе нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить перец, лавровый лист, соль, залить холодной водой и варить. В растопленном масле и томат-пюре потушить кружочки лука, нарезанные соломкой свежие грибы, соленый огурец и яблоко. Через 10 минут добавить муку и перемешать, затем положить в кастрюлю с рыбным отваром и варить на слабом огне 10 минут. Перед подачей на стол в солянку положить измельченный укроп, ломтики лимона и сметану.

Похлебка «суворовская» из осетрины

Состав: *осетрина свежемороженая — 200 г, бульон рыбный — 450 г, картофель — 2 шт., репчатый лук — 1 шт., морковь — 1 шт., свежие грибы — 80 г, томат-паста — 4 ч. ложки, помидор — 1 шт., чеснок — 4 зубчика, масло сливочное — 2 ст. ложки, лимон — 1 шт., зелень.*

Филе осетрины (или другой рыбы) нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в глиняный горшочек, налить рыбный бульон, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель, обжаренные лук, грибы и морковь и варить еще 10 минут. Порубить зелень и чеснок, порезать свежие помидоры и лимон и положить все это в похлебку, перед тем как подавать ее на стол. Подать к похлебке кулебяку.

Ботвинья

Состав: *морской окунь или судак — 120 г, или осетрина — 190 г, или треска —120 г, хлебный квас — 700 г, шпинат — 40 г, щавель — 80 г, зеленый лук — 40 г, свежие огурцы — 150 г, хрен (корень) — 30 г, укроп —10 г, сахарный песок —10 г, лимонная цедра, соль.*

Разделать рыбу на филе, нарезать порционными кусками, отварить и охладить. Подготовленные шпинат и щавель отварить и протереть. Полученное пюре соединить с солью, сахаром, лимонной цедрой. Развести его квасом и добавить огурцы, нарезанные соломкой, хрен и нашинкованный лук.

При подаче положить кусок рыбы, посыпать зеленью.

Суп-харчо со сливой

Состав: *мясо — 500 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2–3 зубчика, томат-пюре — 2 ст. ложки, рис — 0,5 стакана, кислая слива — 1 стакан.*

Говяжью или баранью грудинку обмыть, нарезать небольшими кусками из расчета 3–4 куска на порцию, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой. Через 1,5–2 часа положить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислую сливу, соль, перец и варить еще 2030 минут. Томат слегка поджарить на масле или жире, снятом с бульона, и за 5—10 минут до окончания варки добавить в суп. При подаче добавить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки или укропа.

Рождественский суп из карпа

Состав: *голова, плавники, молоки или икра, позвоночник карпа, сливочное масло — 100 г, мука — 2 ст. ложки, сельдерей — 1–2 корня, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., соль, черный молотый перец, зелень петрушки.*

Молоки или икру залить холодной водой. Отдельно в 1 л воды варить в течение 20 минут голову, плавники, позвоночник карпа и очищенные овощи (целиком). В другой кастрюле разогреть масло с мукой, влить немного бульона, перемешать, чтобы не было комков. Суп процедить, влить отвар в кастрюлю с масляно-мучной заправкой, тщательно перемешать и варить 15 минут, добавив соль и перец по вкусу. Затем положить, нарезанные молоки или икру и варить еще 10 минут. Сваренные овощи (кроме лука) нарезать кубиками и опустить в суп. Подождать, когда закипит, выключить огонь и всыпать зелень петрушки. Можно добавить немного молока.

Окрошка сборная мясная

Состав: *хлебный квас — 1 л, готовые мясные продукты — 250 г, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 0,5 стакана, сахарный песок — 1 ч. ложка, соль, горчица, укроп.*

Вареную говядину, ветчину, язык, а также очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Мелко нарезать зеленый лук и размять в тарелке ложкой, добавив немного соли — лук от этого станет мягким. Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать и развести квасом. После этого в кастрюлю поместить подготовленные продукты. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.

Окрошка рыбная

Состав: *окунь или треска — 85 г, белуга или осетр или севрюга — 85 г, остальные продукты как для окрошки мясной (кроме говядины).*

Разделать рыбу на филе, нарезать небольшими кусочками, припустить и охладить. Далее готовят окрошку, как указано выше.

При подаче на стол положить в окрошку кусочки рыбы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Окрошка грибная

Состав: *соленые грибы —100 г, хлебный квас — 300 г, картофель — 1–2 шт., морковь — 1 шт., свежий огурец — 1 шт., зеленый лук, сметана — 2–3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., горчица, соль, сахар, укроп.*

Соленые грибы промыть в холодной воде. Если они очень соленые, промыть их в горячей воде, затем откинуть на решето для стекания воды. Нашинковать грибы, свежие огурцы, зеленый лук и все перемешать. Отваренные морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

Промежуточные блюда

После супа перед подачей горячего блюда по русской традиции на праздничный стол ставят пироги, которые считаются нейтральным блюдом. Куски пирога едят ножом и вилкой, пирожки — держа руками (только кончиками пальцев). Пирожки тоже можно есть ножом и вилкой, если они очень жирные. Круглые пироги разрезают на куски наподобие клиньев и в таком виде, клиньями, кладут на тарелку, причем их следует есть, начиная с заостренного конца и продвигаясь к широкой части. Первый отрезанный кусок, начало формового пирога с подгоревшим передним или задним краем, не принято класть на блюдо для печеных изделий.

Расстегай с рыбой

***Состав для теста**: мука — 400 г, желтки — 3 шт., масло — 150 г, вода — 1 стакан, молоко — 0,5 стакана, соль — 10–12 г, сахар — соль — 10–12 г, дрожжи — 25 г;*

***для фарша**: вязига —100 г, лук — 5 шт., отварной рис — 1 стакан, немного соли и перца, рыба без костей — 200 г, растительное масло — 1 ложка.*

Приготовление теста. Сначала завести жидкую опару: всыпать в опарницу (или горшок) половину всего взятого количества просеянной муки и влить туда же разведенные в стакане теплой воды дрожжи (200 г муки, 1 стакан воды), размешать хорошо лопаточкой дрожжи с мукой, закрыть опарницу полотенцем и поставить опару подняться в теплое место на 1 час, смотря по температуре места. По прошествии этого времени, когда опара поднимется, т. е. увеличится в своем объеме в два раза, вбить в нее желтки, положить соли, немного сахара, влить половину стакана или больше, смотря по густоте теста, теплого молока (или теплой воды) и размешать хорошенько лопаточкой.

Когда желтки и молоко хорошо соединятся с опарой, то всыпать туда же остальное количество муки, размешать все сначала в опарнице, затем выложить на стол и поместить в полученное тесто кусок хорошего холодного масла, размешать его с тестом хорошенько руками, а потом выбить на стол тоже руками. Выбивать тесто нужно до тех пор, пока оно не будет совершенно отставать от стола и рук. Если такой способ выбивания труден, то тесто можно выбивать в опарнице лопаточкой тоже до такой степени, чтобы оно отставало от стенок опарницы и лопаточки. После выбивания тесто опять поставить в теплое место на 1–2 часа, по прошествии которых оно поднимется, и тогда использовать его по назначению.

Затем взять вязиги, размоченной с вечера в холодной воде; когда вязига хорошо разбухнет, воду слить, а ее мелко порубить, прибавить рубленый и поджаренный в масле лук, отваренный рис, немного соли и перец и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать величиной с большое блюдце, положить на него фарш, а сверху кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, кругом защипать как ватрушку, смазать маслом и поставить в печь.

Кулебяка праздничная

***Состав для теста**: мука пшеничная — 1 кг, сливочное масло — 400, дрожжи — 50, молоко — 2 стакана, яйца — 6 шт., щепотка соли;*

***для начинки**: свежая рыба без костей — 600–800 г, сливочное масло — 600 г, семга или лососина — 800 г, лук — 5 шт., нарезанная зелень укропа — 0,5 стакана, гречневая крупа — 3 стакана, яйца — 3 шт.*

Половину муки и дрожжи, разведенные в теплом молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить соль, желтки, теплое сливочное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу без костей нарезать маленькими кусочками, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо перемешать. Гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, разложить тонким слоем на доске и высушить. Вскипятить полстакана воды и 400 г масла. В кипящую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

На большое круглое металлическое блюдо или противень выложить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края настолько, чтобы их можно было соединить потом и защипнуть. На середину теста положить половину начинки, разровнять, поверх начинки — нарезанную ломтиками семгу, на нее — оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипать шов, поверхность и бока проколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпечь до готовности.

Готовую кулебяку прикрыть листом пергамина или кальки, накрыть полотенцем. Подать ее к праздничному столу.

Пирог с икрой

Состав: *икра свежая трески или щуки — 750 г, яйца — 2 шт., зелень петрушки пли укропа мелко нарезанная — 3 ст. ложки, хлеб белый — 2 ломтика или сухари панировочные — 5 ст. ложек, соль, перец, паста анчоусная — 1 ст. ложка, сок лимона — 2 ч. ложки, пюре картофельное — 1 стакан или картофель отварной мелко нарубленный, маргарин.*

Икру опустить в кипящую воду и варить 10 минут. Затем смешать с яйцами, зеленью, панировочными сухарями или размоченными в молоке и размятыми ломтиками белого хлеба, соком лимона и анчоусной пастой. Приправить перцем и солью и выложить в смазанную жиром форму. Сверху положить слой картофельного пюре, на него — кусочки маргарина. Форму поставить в духовку со средним жаром и запекать пирог в течение 30 минут. Подать с зеленым салатом.

Пирог со свежей капустой

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, жир — 100 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, начинка.*

Тесто поставить опарным и безопарным способом. Для большого пирога готовое тесто разделить на два куска. Из одного куска раскатать пласт толщиной примерно в 1 см (раскатывают тесто ровным слоем на столе, посыпанном мукой). Затем раскатанное тесто навернуть на скалку и перенести его на хорошо смазанный металлический лист или противень с тремя бортиками. На разложенное тесто положить фарш, который распределяют по всему противню. Края у пирога приподнять и завернуть на фарш. Раскатанный второй пласт теста уложить на пирог и края защипать. Приготовленный пирог поставить нарасстойку в теплое место на 10–15 минут, затем смазать маслом или яйцом. Если пирог смазывают маслом, то поверхность пирога посыпают толчеными сухарями. После смазки на поверхности пирога делают проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не вздувалась верхняя корка во время выпечки.

Пирог выпекать при температуре 210–220 °С в течение 25–30 минут.

Готовый пирог переложить на стол, застланный бумагой, и покрыть салфеткой; если корочка получилась жесткой, то ее нужно покрыть влажной салфеткой.

Тесто для пирога с квашеной капустой приготовляется так же, как и для пирога со свежей капустой.

Пирог из ржаной муки со свининой

***Состав для теста**: теплая вода — 1,5 стакана, дрожжи — 25 г, сахар — 1 ч. ложка, ржаная мука — 500 г, соль — 1 ч. ложка;*

***для начинки**: свинина с прослойкой (корейка) — 400 г, лук — 3 шт., соль, перец.*

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить теплую воду, соль и муку. Замесить тесто и поставить подниматься. Вместо дрожжей можно использовать опару, которую приготовляют из половины стакана теплой воды, двух-трех столовых ложек муки и одной-двух чайных ложек сахара. Опару завести в предыдущий день и поставить для брожения в теплое помещение.

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить на сковороде вместе с рубленым луком и заправить солью и перцем.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см и разрезать пополам. Одну часть теста положить на смазанный маслом лист, сверху поместить начинку, накрыть другой половиной теста, края защипнуть и дать подойти на противне. Перед тем как поставить пирог в духовку, смазать его молоком. Выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирог теплой водой или растопленным маслом.

Пирог с сыром

***Состав для теста**: мука — 160 г, сливочное масло —125 г, сметана — 75 г, соль;*

***для фарша**: натертый швейцарский сыр — 2 стакана, яичные желтки — 4 шт., 10 %-е сливки — 400 г, соль, мука — 25 г, красный молотый перец.*

Муку, соль, распущенное масло замесить в тесто, добавить сметану и продолжить мешать, пока тесто не будет отставать от стенок кастрюли. Сформовать из него ком и положить в холодильник для созревания на 3 часа. Вынуть из холодильника и раскатать на деревянной доске, подпыленной мукой, в круг, края которого загнуть. Натереть на терке сыр, смешать его с мукой и выложить ровным слоем на тесто. Желтки яиц взбить со сливками, солью и перцем, полить сыр и поставить в духовку, нагретую до 200 ˚С.

По прошествии 15 минут температуру уменьшить до 150 ˚С и выпекать еще минут 25, пока поверхность пирога не станет золотистой.

Пирог со сметаной

Состав: *яйцо — 1 шт., сахар — 100–150 г, маргарин — 50 г, сметана — 3–4 стакана, измельченный кардамон — 1 ч. ложка, рубленые орехи — 2 ст. ложки, мука — 180 г, пекарский порошок — 1,5 ч. ложки, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить растопленный и слегка охлажденный маргарин, измельченный кардамон и орехи, затем сметану и смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать при среднем жаре в духовке 30–35 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с ветчиной и сыром

***Состав**: простое дрожжевое тесто из 400 г муки;*

***для начинки**: постная ветчина — 150 г, плавленый сыр — 100 г, красный или черный перец, рубленая зелень петрушки — 1 ст. ложка, яйцо для смазки.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто и поставить подниматься. Пока тесто подходит, приготовить начинку. Ветчину нарезать на маленькие кубики, соединить с

плавленым сыром и зеленью. Заправить красным или черным перцем, сформовать пирожки произвольной формы, выложить на смазанный маслом лист для расстойки, смазать маслом и выпекать.

Пирожки с яйцами и зеленым луком

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное или маргарин — 50 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, начинка.*

Тесто приготовить безопарным способом. Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, и раскатать в пласт 5 мм толщиной. Из этого пласта формочкой или стаканом нарезать круглые лепешки, на которые разложить заранее приготовленный фарш. Пирожки защипать и уложить защипкой вниз на металлический лист, смазанный жиром, затем поставить на расстойку в теплое место на 15–20 минут, прикрыв салфеткой. После этого их смазать яйцом или маслом и поставить в печь при температуре 220–230 °С на 18–20 минут. Эти пирожки можно жарить и во фритюре.

Пирожки с грибами и рисом

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки — 400 г, начинка.*

На теплом молоке приготовить опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешенную опару поставить в теплое место на подъем. В готовую опару положить все оставшиеся продукты. Тесто вымесить до состояния гладкости и поставить на подъем на 1–1,5 часа. После этого тесто еще дважды перебивают, выкладывая его на стол, подпыленный мукой. На столе тесто разделать на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10–15 минут) раскатать на круглые лепешки. На лепешки положить грибной фарш. Края лепешек защипать и придать им форму пирожка. Сформованные пирожки поставить нарасстойку на 10–15 минут, после чего жарить на сковородке с растопленным жиром или растительным маслом. Во время жарки пирожки переворачивают вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Если пирожки печь на металлических листах, то тесто надо замесить круче.

Сметанные пирожки

Состав: *хорошая, не очень кислая сметана — 2 стакана, мука — 4 стакана, яйцо,* ***для смазки*** *— 1 шт., соль.*

Влить два стакана хорошей свежей сметаны в широкую глубокую посуду, всыпать понемногу четыре стакана муки, растирая хорошенько, чтобы мука полностью соединилась со сметаной и получилось тесто. Посолить, еще раз растереть и потом выложить тесто на стол, разделить его на небольшие куски в виде маленьких булочек. Дать им полежать 5 минут, потом провести скалкой по каждой булочке и слегка придавить. Поместить любой фарш, закрыть и защипать сверху, смазать яйцом, выложить пирожки на противень, смазанный маслом, и поставить в очень горячую печь на 15 минут.

Эти пирожки подают к супам, щам, борщу.

Ватрушки с мясом

***Состав для теста**: мука — 1 кг, вода или молоко — 500 г, дрожжи — 25 г, сахар — 25 г, соль — 25 г;* ***для фарша**: говядина жирная —1,5 кг, лук репчатый — 250 г, вода — 185 г, перец,* ***для жарки**: комбижир животный — 185 г.*

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на середину ее фарш и края теста защипать, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым жиром положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Горячие блюда

Во время праздничного обеда сначала подают рыбные, затем мясные блюда.

Рыбные блюда едят с помощью специального ножа и вилки. При этом, как правило, рыбу ножом не разрезают, но и здесь не обходится без исключений. Рыбу с твердой кожей можно разрезать ножом. Если нож для рыбы не подан, то можно воспользоваться просто двумя вилками: правой — для отделения костей, левой — для отправления кусочков рыбы в рот.

Порционные куски отварной или жареной рыбы частиковых пород, предварительно разделанные на филе (без костей и кожи), а также порционные куски рыбы осетровых пород с гарниром едят, поддерживая кусок рыбы концом ножа, вилкой отделяют от него по небольшому кусочку.

Отварную или жареную рыбу, приготовленную с костями и нарезанную на порционные куски, принято есть следующим образом: вначале отделить от скелета верхнюю (спинную) часть филе, съесть ее, затем отделить позвоночник и косточки, отложить их в сторону, после чего съесть вторую (брюшную) часть филе. Затем, переставив нож левее, вилкой стянуть со следующих ребер мякоть и съесть, не забывая про гарнир.

Рыбу расчленяют, как и мясо, на маленькие кусочки. Рыбные косточки извлекают изо рта аккуратно.

Все мясные горячие блюда подают на мелких столовых тарелках. Едят их при помощи ножа и вилки. Мясо едят, отрезая от большого куска по маленькому кусочку.

Мясные блюда можно условно разделить на три группы: — мясные блюда — отварное, жареное или тушеное мясо, нарезанное порционными кусками по 100–200 г каждый (бифштекс, свиные или бараньи отбивные котлеты и др.), подаваемое с различными гарнирами; — мясные соусные блюда — мясо, нарезанное небольшими кусочками и тушенное в соусе (гуляш, азу, бефстроганов и др.), подаваемое с различными гарнирами, мясные блюда из рубленого мяса и котлетной массы; — блюда из птицы и дичи.

Рубленые мясные блюда едят при помощи вилки, держа ее в правой руке. Также едят и запеканки, рулеты, яичницы, отварные и жареные овощи и котлеты и биточки из рыбы и овощей. Жаркое из птицы едят так же, как и любое другое мясо. Только косточки маленьких птиц (цыпленка) разрешается брать большим и указательным пальцем правой руки. Доев мясо, косточку нужно положить на край тарелки. Так же едят и цыпленка табака.

Мясо едят вместе с приправой. Котлеты по-киевски готовят из тонко отбитого куриного филе с косточкой.

Рыба, запеченная по-московски

Состав: *рыба — 300 г, мука — 20 г, сушеные грибы — 20 г, яйца — 1 шт. репчатый лук — 60 г, картофель — 600 г, жир — 20 г, маргарин — 20 г, сыр —15 г, сметанный соус — 200 г, зелень петрушки, соль, перец.*

Порционные куски рыбы без кожи и хрящей ошпарить, промыть, посолить, запанировать в муке, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон. Лук нашинковать полукольцами и запассеровать. Вареные белые грибы нашинковать ломтиками и обжарить в масле. Вареные хрящи нарезать ломтиками. Вареные яйца — кружочками. Приготовить сметанный соус. На порционную сковороду налить небольшое количество соуса, уложить кусок жареной рыбы, на нее — пассерованный репчатый лук, грибы и хрящи, а сверху — кружочек вареного яйца. Вокруг рыбы расположить веером кружочки жареного картофеля, залить все сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь при 270–280 °С.

При подаче горячую сковородку поставить на мелкую тарелку. Посыпать зеленью.

Фаршированная рыба, запеченная на противне

***Состав**: рыба — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло —100 г, яйца — 2 шт., крупа манная — 0,5 стакана, сметана — 1 стакан, перец черный молотый, соль.*

Хорошо очистить от чешуи морскую или речную рыбу. Отрезать голову и выпотрошить, посолить.

Поджарить измельченный на терке лук в масле. Прибавить мелко нарезанные крутые яйца, манную крупу, сваренную на воде, соль и черный перец.

Нафаршировать рыбу, обвалять в муке и положить на противень с 2–3 ст. ложками масла. Печь 8 минут. Затем залить стаканом сметаны и снова запечь. Подать с салатом.

Рыба, шпигованная грибами

***Состав**: рыба (судак, окунь, камбала) — 1 кг, грибы отварные — 1 стакан, маргарин (или сливочное масло) — 2 ст. ложки, сок лимонный (или уксус), вода, отвар рыбный, сметана — 2–3 ст. ложки, сухари молотые, соль.*

Рыбу очистить, удалить внутренности. Острым ножом сделать надрезы в рыбной мякоти и вложить в них грибы, нарезанные продолговатыми кусочками. Рыбу внутри и сверху посыпать солью и сбрызнуть кислым соком. Если грибы останутся, то ими заполнить рыбу. Затем рыбу переложить на смазанную жиром сковороду, сверху положить кусочки масла и посыпать толчеными сухарями. Запечь, время от времени поливая жидкостью, пока рыба не будет готова. На стол подать с отварным или жареным картофелем и зеленым салатом или салатом из огурцов. Соус приготовить из жидкости, оставшейся на сковороде после жаренья, добавив сметану и заправив солью и кислым соком.

Рыба, припущенная в молоке

***Состав**: сазан, судак, морской окунь, треска, зубатка — 300 г, молоко — 150 г, репчатый лук — 100 г, растительное масло — 30 г, соус, картофель — 600 г, перец, соленые овощи, зелень.*

Репчатый лук пошинковать соломкой и ошпарить. Рыбу разделать без костей, но с кожей. Нарезать порционными кусками, уложить в посуду в один ряд, чередуя с ошпаренным репчатым луком, залить молоком, добавить растительное масло, перец горошком и припустить. Затем добавить молочный соус с луком, довести до кипения.

При подаче готовую рыбу положить на тарелку, полить молочным соусом, сбоку уложить отварной картофель и соленые овощи. Украсить зеленью.

Рыба паровая с помидорами

Состав: *рыба (судак, осетрина, сом, треска) —250 г, репчатый лук — 2 шт., кинза —10 г, помидоры — 200 г, стручковый перец, очищенное растительное масло — 25 г, картофель, соль, перец.*

Порционные куски рыбы без кожи и костей уложить в один ряд в посуду, обсыпать солью, перцем, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, зелень кинзы, залить водой так, чтобы рыба была скрыта наполовину. Припустить на слабом огне до готовности. Красные помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, нарезать кусочками и обжарить.

При подаче уложить на тарелку рыбу, сверху жареные помидоры, красный стручковый перец, рядом отварной картофель. Украсить зеленью кинзы.

Фаршированная рыба

Состав: *рыба (щука, сазан, карп, судак) —2 кг, белый хлеб — 150 г, репчатый лук — 5 шт., свекла — 2 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., морковь — 60 г, лавровый лист, перец, соль, морковь, сахарный песок, зелень.*

Рыбу освободить от чешуи, отделить голову и, не вскрывая брюшка, вынуть внутренности. У головы удалить жабры. Промыть рыбу в проточной воде. Нарезать на кругляши шириной примерно 4 см. Из каждого кругляша вырезать мякоть так, чтобы не повредить кожу. Приготовить фарш. Для этого мякоть рыбы вместе с замоченным и хорошо отжатым белым хлебом и репчатым луком пропустить через мясорубку два раза, добавить в получившуюся массу сырое куриное яйцо, сахарный песок, соль, перец, мелко натертую морковь. Хорошо перемешать и заполнить фаршем кругляши, из которых была вырезана мякоть, выравнивая ножом, смоченным в воде.

На дно сотейника или кастрюли положить овощи, нарезанные кружочками: морковь, свеклу, промытую луковую шелуху, кости и голову рыбы. Сверху поместить фаршированные кругляши рыбы, прикрыть их слоем овощей, затем выложить еще слой кругляшей рыбы и слой овощей, залить все холодной водой так, чтобы она только покрывала продукты. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить рыбу на слабом огне около 1,5 часов, следя за тем, чтобы рыба и овощи при тушении не пригорели.

Готовую рыбу с овощами красиво разложить на тарелке, украсить зеленью. Процедить оставшийся бульон, налить в соусник и подать его вместе с фаршированной рыбой.

Щука, запеченная под сметанным соусом

Состав: *щука — 500 г, мука — 1 ст. ложка, масло растительное — 50 г, яйцо — 1 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, масло сливочное — 40 г, картофель — 750 г, соус — 0,5 л, петрушка (зелень), укроп, перец черный молотый, соль.*

Порционные куски, нарезанные от филе рыбы, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. На сковороду или блюдо налить немного сметанного соуса, положить поджаренную рыбу, а вокруг разместить ломтики обжаренного или вареного картофеля, не закрывая рыбы. На рыбу положить ломтики вареного яйца, все залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Перед подачей посуду с готовой рыбой поставить на плиту, довести до кипения и посыпать зеленью.

Так же можно приготовить треску, судака, сома, налима, осетровых рыб.

Стерлядь с трюфелями или шампиньонами

***Состав**: стерлядь — 500 г, сухари — 3 ложки, масло — 100 г, трюфели — 3 шт., лимон — 0,25 шт.*

Стерлядь выпотрошить, нарезать на куски, обсыпать сухарями и поджарить в сливочном масле. Переложить в сотейник, куда прибавить мелко нашинкованные трюфели, бульон и немного лимонного сока; подкрасить жженым сахаром. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

Тоже делают и с шампиньонами, только поджаренную стерлядь не добавляют в соус, а его приготавливают отдельно и им обливают стерлядь при подаче к столу. К соусу этому хорошо прибавить немного столового белого вина и ломтики лимона.

Стерлядь кольцом под соусом паровым

***Состав**: стерлядь — 1 шт., белые грибы — 20 г, сухое вино — 10 г, лимон, крабы — 5 г, сливочное масло —10 г, соус — 75 г, отварной картофель — 100 г, зелень петрушки, соль, перец.*

Подготовленную стерлядь весом не более 300 г натереть сверху и внутри солью, перцем, прорезать мякоть у хвоста и вставить в отверстие нос рыбы. Белые грибы перебрать, помыть, нашинковать ломтиками, отварить. Свернутую кольцом рыбу уложить в посуду спинкой вверх, залить наполовину бульоном, добавить белое сухое вино, отвар из грибов и припустить в течение 10 минут, потом довести рыбу на медленном огне до готовности. На бульоне, полученном при припускании, приготовить белый соус.

При подаче к столу со стерляди снять спинные жучки, поместить ее на тарелку, сверху положить грибы, полить соусом. Блюдо украсить крабами, лимоном, зеленью и отдельно подать отварной картофель.

Камбала в суфле из сыра

***Состав**: филе камбалы или палтуса — 1 кг, яичные желтки — 6 шт., яичные белки — 6 шт., швейцарский сыр —150 г, сливочное масло —120 г, соль, перец.*

Чистое филе камбалы без кожи и костей свернуть трубочкой, обвязать ниткой и обжарить в масле до полуготовности, поперчить, посолить. Подготовленные формочки смазать маслом, в каждую положить по куску рыбы (они должны быть сухими).

Сыр протереть через терку и перемешать с желтками яиц до однородной массы, смешать ее со взбитыми в пышную пену белками и выложить в формочки поверх рыбы. Формочки поставить в духовку (очень горячую) на 15 минут. Готовое суфле должно быть пышным, с зажаренной корочкой.

Сиг, запеченный с кабачками в сметанном соусе

***Состав**: сиг — 500 г, мука — 1 ст. ложка, кабачки — 900 г, масло топленое — 1 ст. ложка, сыр тертый — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложка, соус — 0,5 л, петрушка (зелень), укроп, перец черный молотый, соль.*

Порционные куски рыбы посыпать солью, перцем, запанировать в муке, поджарить на масле. Положить жареную рыбу на сковороду, закрыть кружочками поджаренных кабачков, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Сом, запеченный в томатном соусе с грибами

***Состав**: сом — 500 г, масло сливочное — 20 г, сыр тертый — 1 ст. ложка, картофель — 600 г, соус — 0,5 л, петрушка (зелень), соль, сухари молотые — 0,5 стакана, белое вино — 1 стакан, перец черный молотый, соль.*

На сковороду налить немного томатного соуса с грибами, положить припущенную рыбу, вокруг нее разместить ломтики вареного картофеля и все залить томатным соусом с грибами. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать на сковороде.

Форель, фаршированная гусиной печенкой

Состав: *форель — 1 кг, печень гусиная — 200 г, булочка — 50 г, вино — 5 ч. ложек, коньяк — 5 ч. ложек, сливки —1,5 ст. ложки, яйцо — 1 шт., уксус — 3 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.*

За день до приготовления нарезать печенку маленькими кубиками, посолить, поперчить, влить коньяк и поставить на сутки в холодильник.

Форель почистить, выпотрошить и вымыть в воде с уксусом. Булочку замочить в смеси вина и сливок, посолить, добавить мелко нарезанную зелень, яйца и размешать, в полученную массу положить печенку. Рыбу посолить и начинить этим фаршем, потом завернуть в фольгу, смазанную маслом, положить на противень и запекать в течение 20 минут. Подать горячей.

Форель в белом вине

Состав: *форель — 500 г, вино — 0,5 бутылки, лук — 10 шт., трюфели — 10 шт., лимон — 0,5 шт., зелень петрушки — 1 ложка, мука — 4 ложки, сливочное масло — 100 г, лавровый лист.*

Красное или белое столовое вино, трюфели, немного лимонной цедры, зелени петрушки и лаврового листа варить под крышкой, пока лук не упреет, и сгустить мукой. Очищенную и выпотрошенную форель обвалять в муке, поджарить в масле с двух сторон и поместить на 15 минут в соус, потомить на слабом огне, затем переложить форель на блюдо и облить соусом.

Осетрина в кляре

***Состав**: осетрина — 300 г, зелень петрушки —10 г, картофель — 200 г, лимон — 0,5 шт., зелень — 5 г, растительное масло для фритюра — 200 г;*

***для маринада**: растительное масло — 20 г, сок лимона — 20 г;*

***для кляра**: мука —125 г, яйца — 2 шт., молоко —100 г, растительное масло — 35 г, соль.*

Звенья осетрины нарезать на ломтики толщиной 0,7–1 см, а их в свою очередь — брусочками, ошпарить и промыть в воде, чтобы не было свернувшихся белков. Отдельно приготовить маринад из смеси растительного масла, лимонного сока и мелко нарезанной зелени. Подготовленные рыбные брусочки выдержать в маринаде 30 минут. Пока маринуется рыба, приготовить тесто-кляр.

Приготовление теста-кляр. Просеянную муку развести теплым молоком, добавить немного растительного масла, соль, а перед самым жарением еще и взбитые белки.

Брусочки рыбы нанизать на вилку, опустить в подготовленный кляр и тут же обжарить во фритюре. При подаче на тарелку положить салфетку, на которую горкой выложить обжаренные брусочки осетрины, украсить блюдо лимоном и зеленью, рядом можно положить вареный картофель.

Осетрина по-романовски

Состав: *осетрина — 400 г, мука — 15 г, топленое масло — 30 г, картофель — 400 г, сливочное масло — 30 г, молоко — 80 г, сыр — 20 г, яйцо — 1 шт., репчатый лук — 60 г, соус —150 г, соль, зелень.*

Сырую осетрину без кожи, вязиги и хрящей нарезать на порции, ошпарить, обвалять с обеих сторон в муке, посолить и обжарить на масле. Картофельное пюре следует приготовить для осетрины следующим образом: сырой картофель очистить, отварить до готовности, откинуть на сито, протереть, развести молоком до требуемой густоты, добавить сливочное масло, яичный желток и соль. Картофельное пюре положить затем в кондитерский мешок и через спиральную трубочку выпустить на сковороду вокруг осетрины, а также тонкими полосками в разных направлениях на поверхность осетрины.

Затем осетрину залить соусом (сметана с томатом), посыпать репчатым луком, тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания на 10 минут.

Судак, запеченный с картофелем под белым соусом

***Состав**: судак — 600 г, картофель — 600 г, сухари молотые — 1 ст. ложка, масло сливочное (или маргарин сливочный) — 60 г, соус — 0,6 л, петрушка (зелень), укроп, перец черный молотый, соль.*

Кусок филе рыбы положить на смазанную маслом сковороду или блюдо, посыпать перцем и солью и обложить ровными ломтиками вареного или сырого картофеля, полностью закрывая рыбу, полить жидким белым соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть сливочным маслом или сливочным маргарином и запекать в течение 15–20 минут.

Подать рыбу, посыпав зеленью петрушки. Если рыба получилась недостаточно сочной, подлить на сковороду 1–2 столовые ложки бульона, поставить на плиту и дать рыбе закипеть.

Так же можно приготовить треску, щуку, сома, налима.

Говядина с вином

Состав: *вырезка — 500 г, репчатый лук — 80 г, мука — 60 г, свиное сало — 80 г, вино — 50 г, соленый или маринованный огурец, соль, перец, зелень, соус, отварной рис.*

Вырезку зачистить, нарезать тонкими ломтиками в 1 см толщиной, слегка отбить, посолить, поперчить и оставить минут на 10. Растопить половину сала, которое необходимо для приготовления этого блюда, обжарить на нем нашинкованный репчатый лук. Положить в эту же посуду мясо и поджарить его с обеих сторон, затем подлить туда воды и тушить мясо при закрытой крышке до полуготовности. Потом вынуть его и дать испариться жидкости в кастрюле, в которой оно тушилось. Влить в оставшуюся массу горячую воду, перемешать, положить мясо и довести его до готовности. На второй половине сала поджарить соленый огурец, нарезанный ломтиками, и добавить муку. Как только мясо будет готово, в кастрюлю положить жареные огурцы и влить вино.

При подаче на тарелку положить мясо с соусом, посыпать зеленью, отдельно можно подать отварной рис.

Телятина, тушенная в горшке

Состав: *мякоть телятины — 500 г, топленое масло или сало — 3 ст. ложки, картофель — 600 г, морковь — 2 шт. репа — 1 шт., лук — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, томат-пюре — 3 ст. ложки, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.*

Телятину нарезать на куски, посыпать перцем, солью, запанировать в пшеничной муке и обжарить. Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук отдельно спассеровать с жиром. Подготовленное мясо, овощи и картофель положить в порционные горшки, добавить зелень петрушки или сельдерея, лавровый лист, томат-пюре, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса и овощей.

Подавать к столу в той же посуде.

Жареная баранина с яблоками и пестрым рисом

***Состав**: баранина (задняя часть) — 600 г, яблоки — 3 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, мука — 0,5 ст. ложки, соль, перец, зелень;*

***для гарнира**: рис — 0,5 стакана, морковь — 600 г, консервированный горошек- 1 маленькая банка, сливочное масло — 2 ст. ложки.*

Очистить мясо от пленок и удалить лишний жир, нарезать поперек волокон на 6 ломтиков толщиной в палец, отбить, обвалять в муке и положить на противень, оставив между ломтиками небольшие промежутки. Полить мясо разогретым сливочным маслом и подрумянить в горячей духовке, затем посыпать солью, перцем и положить на каждый ломтик яблоко. На противень налить немного воды, чтобы не подгорало, и жарить, время от времени поливая мясо жидкостью, до полной готовности. Рис варить в большом количестве воды 20 минут и затем откинуть на сито. Морковь нарезать на кубики величиной в 1 см и тушить в масле до полной готовности, добавить горошек (без жидкости) и смешать с рассыпчатым рисом так, чтобы рис стал «пестрым». Выложить рис на блюдо, сверху положить ломтики мяса с яблоками. Украсить зеленью петрушки или веточками укропа.

Баранина в укропном соусе

***Состав**: баранина — 500 г, перец горошком — 3 шт., лавровый лист — 1 шт., соль —10 г;*

***для соуса**: масло — 30 г, мясной бульон — 0,25 л, мука — 30 г, 3 %-й уксус —15 г, сахарный песок — 10 г, яичный желток — 1 шт., мелко нарезанный укроп — 2 ст. ложки, соль, перец.*

Хороший кусок баранины промыть, натереть солью, положить в кастрюлю, добавить специи, немного воды и тушить 1,5 часа под крышкой. Готовое мясо немного остудить, нарезать ломтиками и положить в бульон, в котором оно тушилось. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, обжарить ее немного и развести бульоном. Полученный соус заправить сахаром, укропом, уксусом, солью, перцем. Желток яйца смешать с несколькими ложками бульона и вылить в приготовленный соус. Ломтики готовой баранины прокипятить в укропном соусе на слабом огне в течение нескольких минут.

Свинина в кляре

***Состав**: свинина (корейка) — 300 г, мука — 40 г, яйца — 1,5 шт., топленое масло — 70 г, картофель — 400 г, свежие помидоры — 100 г, свежий огурец — 100 г, перец — 75 г, соль, перец, чеснок, зелень;*

***для кляра**: мука — 40 г, яйца — 2 шт., молоко, соль.*

Взять корейку свинины, нарезать котлеты толщиной в 1 см без косточки, слегка отбить, посолить, поперчить, опустить в кляр, обжарить на сильно разогретой сковороде с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление теста-кляр. Просушенную муку развести молоком, добавить соль и тщательно вымешать. Белки сырых яиц на холоде взбить в пышную пену и очень осторожно смешать с тестом.

При подаче гарнировать жареным картофелем, полить маслом, украсить зеленью и посыпать мелко нарезанным чесноком, отдельно можно подать салат из свежих овощей: огурцов, помидоров, стручкового перца.

Свинина в сыре

***Состав**: мясо свинины — 500 г, растительное масло — 70 г, соль, перец;*

***для кляра**: яйцо — 1 шт., тертый сыр — 50 г, мука — 30 г, молоко — 20 г; отварной картофель, салат из свежих помидоров, тертый хрен.*

Постное мясо свинины нарезать кусочками по 120 г, отбить, придать овальную форму, посолить, поперчить и опустить в кляр, приготовленный из яйца, молока, муки, соли и натертого сыра (см. Осетрина в тесте), затем быстро обжарить на сильно разогретой сковороде в растительном масле.

Подать с отварным картофелем, салатом из свежих помидоров и тертым хреном.

Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., соль, перец, лук — 1 шт., корень петрушки—2 шт., лук-порей — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, большой соленый огурец, мука — 2 ст. ложки, кислое вино — 0,5 стакана, свежие или консервированные грибы, сметана — і стакан, зелень, гарнир.*

Подготовленное мясо положить в холодную воду, довести до кипения и снять пену. Добавив приправы, варить мясо на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из отвара и нарезать на маленькие кусочки, кости удалить. Жир прогреть и тушить в нем очищенный и нарезанный соленый огурец.

Через некоторое время добавить муку, процеженный через сито отвар, вино и все вместе проварить. В соус можно положить и грибы, в этом случае их тушат вместе с огурцами. Соус заправить, смешать со сметаной, зеленью и мясом, вновь довести до кипения.

В качестве гарнира подать картофель, рис или макароны и овощи.

Поросенок жареный

Подготовленного поросенка ошпарить, вытереть насухо полотенцем, натереть мукой в местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Далее брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, освободить от внутренностей, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в проточной холодной воде. Затем позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны и поместить на противень спинкой вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом, добавить на противень немного воды и поставить на 1–1,5 часа в жарочный шкаф. Чтобы у поросенка во время жарения образовалась сухая румяная корочка, надо в процессе жарки поливать его выделяющимся сочком. Можно поросенка жарить как целой тушкой, так и половинками, для чего его разрубить вдоль по позвоночнику.

Готового поросенка снять с противня и приготовить соус. Для этого противень поставить на плиту, предварительно слив жир, добавить туда стакан горячего бульона, прокипятить и процедить сквозь сито. На разогретое блюдо выложить горячую гречневую кашу, посыпать ее сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разделить на две части, предварительно отрезав голову, после чего каждую половинку разрубить поперек на куски, выложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову. Полить сверху жиром, полученным при жарении, с добавлением масла. Горячий соус-подливку подать отдельно в соуснике.

Фаршированный заяц или кролик

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., свиная корейка или ветчина — 250 г, лук — 1 шт., печенка кролика или зайца, белый хлеб- 100 г или молотые сухари — 0,5 стакана, соль, перец, горчица, зелень, жир — 3 ст. ложки, бульон или вода — 0,5 л, вино или кислый сок — 0,5 стакана, сметана — 2–3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка.*

Если животное старое, то предварительно его маринуют 2–3 дня.

Проросшую свинину вместе с луком, печенкой и белым хлебом пропустить через мясорубку. Можно добавить и кроличье мясо с ножек. Получившийся фарш тушить, добавив приправы, рубленую зелень и немного жидкости. Тушку очистить, натереть изнутри солью, перцем и горчицей. Наполнить фаршем брюшную полость, зашить. Мясо подрумянить со всех сторон на сковороде, после чего его можно тушить или жарить. В обоих случаях следует поддерживать умеренную температуру, чтобы мясо было готово лишь по прошествии 2–3 часов. Во время тушения мясо должно быть наполовину погружено в жидкость, во время жарки его следует поливать через каждые 10 минут. Для этого из головы кролика и ног варят бульон, добавляют к нему кислый сок, сметану и приправы. Мясо можно подавать на стол в горячем и холодном виде.

В качестве гарнира подходят соус, приготовленный из жидкости, в которой тушилось мясо, с добавлением муки, крокеты из картофеля, тушеные овощи, салаты.

Кролик со сливами

Состав: *кролик с печенью — 1 тушка, сливочное масло — 40 г, шпик —100 г, лук —150 г, чеснок — 1 долька, пряные травы — 1 пучок, соль, перец, сушеные сливы — 250 г, бульон — 100 г, красное вино — 200 г, мука.*

Сначала замочить отдельно в горячей воде или чае сушеные сливы. Обработанного кролика нарубить на порционные куски, шпик нарезать кубиками, лук и чеснок нарезать мелко. Все продукты обжарить на масле. Мясо кролика вынуть, обвалять в муке и еще раз обжарить со всех сторон. Добавить соль, перец, пучок трав, сливы, налить вино и бульон, чтобы жидкость покрывала мясо. После чего закрыть посуду крышкой и тушить кролика 2 часа. За несколько минут до готовности тщательно размять печень кролика и также положить в кастрюлю.

Дичь, жаренная целиком

Состав: *дичь — 800 г, шпик — 200 г, жир — 2 ст. ложки, соль, маринад, гарнир, пряный соус.*

Молодую или маринованную дичь нашпиговать пли привязать к грудке тонкие ломтики шпика. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, держать в духовке, пока мясо не прожарится, время от времени поливая его маринадом. Посолить птиц изнутри и снаружи после того, как они подрумянятся. Готовую дичь нарезать на порционные куски и подать на стол вместе с пряным соусом, рисом или картофелем и салатом в маринаде.

Тетерев под соусом из дичи

Состав: *тетерев — 1 шт., сливочное масло — 150 г, морковь — 30 г, лук — 30 г, сельдерей — 30 г, лавровый лист, молотый черный перец — 1 г, красное вино — 500 г, бульон — 200 г, мука — 50 г, рис — 400 г, шпик — 150 г.*

Маринованную тушку тетерева, обмыть, сформовать и посолить по вкусу. Филейную часть тушки покрыть тонким слоем шпика, который укрепить на тушке, перевязав ниткой. Подготовленную тушку положить в сотейник с 2 ложками масла и подрумянить со всех сторон в сильно нагретом жарочном шкафу. Прибавить мелко нарезанную морковь и лук, лавровый лист и черный перец; накрыть крышкой и тушить. Когда овощи подрумянятся, постепенно прибавлять красное вино и бульон и тушить до готовности мяса. Затем тушку тетерева вынуть, а в кастрюлю прибавить отдельно спассерованную муку, хорошо смешать и проварить 10–15 минут. Если соус получится слишком густой, прибавить немного красного вина и бульона. Полученный соус пропустить через сито и заправить сливочным маслом. При подаче на стол нарезать тетерева, разложить на тарелке, а гарнир положить вокруг него пли, в зависимости от случая, на другую тарелку. Мясо залить соусом, отдельно в соуснике можно подать холодный соус из брусники.

Куропатки с виноградом

Состав: *куропатки — 3 шт., сливочное масло —150 г, белое вино — 50 г, виноград — 1 кг, хлебные крутоны — 200 г, соль.*

Подготовленную куропатку посолить по вкусу и потушить в посуде с крышкой, загарнировать очищенным от веточек виноградом, слегка припущенным в небольшом количестве масла, в котором тушились куропатки. Отдельно приготовить маленькие, подрумяненные в масле, хлебные крутоны. Перед подачей нарезать куропаток — полевых на две части, а лесных — на четыре части. Сначала положить смешанные виноград и крутоны, а затем куски куропаток. Залить соком, в котором тушились куропатки. По желанию отдельно можно подать рис. Подать горячими с салатом по выбору.

Гусь или утка, жаренные с яблоками

Состав: *гусь (утка) — 1 кг, яблоки — 750 г, масло — 50 г, гарнир.*

Подготовленного гуся (утку) нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками.

Отверстие в брюшке зашить ниткой. Нафаршированного гуся (утку) поместить спинкой на сковороду или противень, добавить немного воды и поставить в духовой шкаф. Во время жарения гуся (утку) нужно несколько раз поливать вытопившимся жиром. Длительность жарки 1,5–2 часа.

У жареного гуся (утки) удалить нитки, вынуть ложкой яблоки и выложить их на тарелку или блюдо, гуся (утку) разрубить на порции и уложить на яблоки.

В качестве гарнира подходят печеные яблоки, гречневая каша, тушеная капуста пли картофель.

Жареная индейка, фаршированная орехами

***Состав**: индейка — 1 шт., ядра грецких орехов — 400 г, печень — 400 г, белый хлеб — 400 г, яйца — 2–4 шт., сливочное масло — 50 г, соль.*

Освободить от скорлупы грецкие орехи, ошпарить их кипятком, очистить от кожицы и потолочь до тестообразной массы. Затем прибавить поджаренную в масле и протертую печенку, желательно телячью, замоченный в молоке белый хлеб, сырые яйца, сливочное масло, соль. Все тщательно перемешать. Этой массой нафаршировать подготовленную тушку индейки и пожарить ее, периодически поливая соком и переворачивая. При подаче индейку нарубить на порции и полить соусом.

Индейка, тушенная с фруктами

Состав: *индейка — 1 шт., сливочное масло или птичий жир — 2–3 ст. ложки, бульон или вода — 2–2,5 стакана, соль, перец, лук — 1 шт., свежие фрукты (яблоки, изюм, слива, абрикосы и т. п.) — 500 г или сушеные фрукты — 300 г, вино или яблочный сок — 4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сливки — 4 ст. ложки, зелень, гарнир.*

Птицу нарезать на куски, обвалять в муке и обжарить в масле или в жире до образования коричневой корочки, добавить шинкованный лук, налить воды или бульона, приправить солью и перцем. Когда жидкость закипит, добавить нарезанные соломкой фрукты, вино или яблочный сок и тушить на слабом огне под крышкой. Когда мясо будет готово, заправить сливками и зеленью.

В качестве гарнира подать отварной рис, лук-порей и морковь.

Цыплята, жаренные в кляре

Состав: *цыплята — 2 шт., лимонный сок, яйца—3 шт., молоко —1,5 стакана, сливочное растопленное масло — 10 г, мука — 2 стакана, топленое масло для обжарки — 300 г, мускатный орех, зелень петрушки, соль, гарнир.*

Подготовленных цыплят разрезать вдоль на две части, натереть солью и лимонным соком и убрать в холодильник на 30 минут. Тем временем из молока, масла сливочного, муки, яиц приготовить тесто, которое следует посолить, заправить мускатным орехом и тщательно вымесить. Приготовленных цыплят наколоть на вилку, опустить в тесто и обжарить в большом количестве топленого масла.

Свиное жаркое

Состав: *свинина (окорок или корейка) — 1 кг, соль, перец, вода, лук — 1 шт., корень петрушки или лавровый лист, картофельный крахмал — 0,5 ч. ложки.*

Мясо поместить на сковороду в малое количество кипящей воды кожей вниз и подрумянить в духовке. Когда мясо покроется коричневой корочкой, натереть его смесью соли и перца, повернуть кожей вверх и прорезать ее вдоль и поперек. Жарить мясо при температуре 175–177 °С, поливая время от времени горячей водой, пока оно не прожарится (примерно 2 часа). За час до окончания жарки добавить нарезанный кольцами лук и петрушку или лавровый лист. Соус приготовить из получившейся в ходе жарки жидкости, добавив в нее разведенную в воде картофельную муку.

В качестве гарнира можно подать жареный или печеный картофель, жареную брюкву или тушеную капусту, печеные яблоки.

Праздничное жаркое из спинной части

Состав: *спинная часть бараньей туши — 2 кг, соль, красный перец, измельченный чеснок- 0,75 ч. ложки, горчица, розмарин или майоран, сливочное масло или жир — 2 ст. ложки, картофельный крахмал, гарнир, соус.*

Два куска баранины (спинная часть) по 1 кг вместе с ребрами длиной примерно 10 см очистить от пленки и лишнего жира. Кости на 4 см очистить от мяса и обернуть зачищенные концы в фольгу. Мясо натереть пряностями (по необходимости перевязать, чтобы кусок мяса был ровным), положить на горячую сковороду, полить разогретым маслом и жарить в предварительно нагретой духовке при температуре 175 °С, время от времени добавляя немного жидкости и поливая мясо соком. Когда жаркое будет готово, налить на сковороду горячей воды, добавить смешанный с холодной водой картофельный крахмал, перемешать, прогреть и процедить. Соус к жаркому подать отдельно. Жаркое переложить на предварительно подогретое блюдо целыми кусками, скрещенными костями вверх, рядом положить острый нож. На это же блюдо положить и различные гарниры, вареные стручки фасоли или брюссельскую капусту, целые мелкие головки лука, поджаренные вместе с жарким. Отдельно подать запеченный целиком картофель.

Солянка

Состав: *говядина — 500 г, лук —100 г, соленые огурцы — 150 г, томат — 50 г, вино — 0,25 стакана, масло — 120 г, зелень —10 г, чеснок, соль, перец, бульон.*

Мясо говядины (вырезка, тонкий край) зачистить от сухожилий, промыть и нарезать кусочками, добавить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить на хорошо разогретой сковороде с маслом. Затем переложить в кастрюлю, добавить пассерованный томат, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, дольку чеснока, посолить, поперчить, влить виноградное вино, 2–3 столовые ложки бульона и, покрыв крышкой, тушить в течение 40 минут. При подаче посыпать зеленью петрушки или кинзы.

Поджарка из вырезки

Состав: *вырезка — 500 г, сливочное масло — 45 г, репчатый лук—300 г, свежие помидоры —150 г, томат —150 г, картофель — 600 г, жир — 30 г, соль, перец, зелень.*

Говяжью вырезку очистить от сухожилий, нарезать брусочками, обжарить вместе с репчатым луком, нарезанным полукольцами, добавить томат, соль и перец. Поджарку подать с жареными кружочками картофеля, поверх которого положить жареный мелко порезанный помидор.

Украсить букетом зелени.

Бефстроганов

Состав: *мясо — 500 г, сметана — 200 г, острый соус — 50 г, лук — 80 г, мука — 25 г, масло — 120 г, соль, перец по вкусу, зелень, гарнир.*

Мясо (толстый, тонкий края, внутренняя и боковая части задней ноги) промыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тяпкой и нарезать мелкой соломкой. Репчатый лук пошинковать полукольцами и обжарить на масле. Когда лук поджарится, добавить к нему мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5–6 минут, помешивая. Потом мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 3 минуты. Затем добавить сметану и проварить 3 минуты, заправить острым соусом или кетчупом и посолить по вкусу. В качестве гарнира подать жареный картофель. При подаче посыпать зеленью.

Жаркое из кролика

Состав: *мясо кролика — 1 кг, чеснок — 1 долька, петрушка — 1 пучок, оливковое масло — 80 г, шпик —120 г, маленькие луковицы — 10 шт., белое вино — 150 г, горячая вода — 250 г, томат-пюре — 20 г, шампиньоны — 200 г, зелень, гарнир.*

Петрушку, чеснок, маленькие луковицы мелко нарезать. В приготовленную кастрюлю влить распущенное масло, положить нарезанный ломтиками шпик, обработанные куски кролика. Затем добавить целые луковицы и массу из мелко нарубленных лука и зелени. Перемешать, влить немного вина и воды и поставить на огонь тушить около одного часа, затем добавить томат и нарезанные шампиньоны и продолжить тушить до готовности.

При подаче мясо полить сочком, в котором оно тушилось. В качестве гарнира предпочтительны кислая капуста, картофельное пюре, фасоль, овощи.

Плов из свинины

Состав: *свинина — 600 г, лук — 60 г, жир, помидоры — 300 г, вода — 1 л, рис — 300 г, соль, перец, зелень петрушки.*

Мясо свинины нарезать средними кубиками и обжарить на сковороде с толстым дном, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, воду и тушить 1 час при закрытой крышке, затем положить свежие помидоры, нарезанные кубиками, и тушить еще 10 минут. Теперь следует добавить промытый рис, посолить, поперчить и тушить еще 25 минут.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеченный свиной рулет с черносливом

Состав: *свиная корейка — 1 кг, чернослив — 100 г, соль, горчица, вода или бульон, лук — 1 шт., петрушка, мука — 2 ч. ложки, сметана.*

Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки и покрыть им кусок мяса, свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при температуре 160–170 °С, время от времени поливая мясо водой или бульоном, приблизительно 2 часа. Через час после начала запекания положить нарезанный кольцами лук и петрушку. Рулет подается на стол в холодном или горячем виде. К горячему рулету приготовить соус из оставшейся на противне жидкости, в которую добавить муки и сметаны и варить в течение 5–6 минут. В качестве гарнира подходят жареный или печеный картофель, жареные или тушеные овощи.

Мясной рулет с яблоками и сливами

Состав: *баранья корейка — 1 кг, кислые яблоки — 500 г, сушеные сливы или изюм — 100 г, соль, перец, горчица.*

Удалить из мяса реберные кости, мякоть отбить, натереть горчицей, перцем и солью и покрыть тонкими ломтиками яблок и вымоченными сливами без косточек. Мясо свернуть рулетом и перевязать ниткой. Мясной рулет жарить в духовке или гусятнице 1,5–2 часа, поливая его время от времени соком, выделяющимся при жарке.

Процеженный сок используется в качестве соуса. В качестве гарнира можно подать отварной или жареный картофель, салат из тыквы, тушеную свеклу.

Язык под белым соусом с изюмом

Состав: *говяжий язык — 1 шт., морковь — 60 г, петрушка — 40 г, лук — 40 г, изюм — 100 г, мука — 25 г, топленое масло — 40 г, лимонный сок, специи, гарнир.*

Хорошо промытый свежий язык поместить в кастрюлю, добавить туда очищенные, промытые и нарезанные коренья и соль. Залить горячей водой и варить в течение 2–3 часов. Когда язык сварится, вынуть его и поместить в посуду с холодной водой и немедленно снять с него кожу. На бульоне приготовить соус.

Приготовление соуса. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла. Развести процеженным бульоном (1,25 стакана), прокипятить, добавить перебранный, вымытый изюм и проварить 5—10 минут, после чего снять с огня, посолить, добавить лимонный сок, кусочек масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками и уложить на блюдо, поместить туда же гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное или гороховое пюре), после чего полить язык приготовленным соусом. Язык можно полить соусом и без добавления изюма, а также приготовить без соуса, полив бульоном. Также можно приготовить свежие свиные языки, но варить их надо в течение 1–2 часов.

Печень в сметане

Состав: *печень — 500 г, сметана — 120 г, мука — 25 г, лук — 40 г, масло — 40 г, соль, перец, зелень, гарнир.*

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и один стакан мясного бульона или воды. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25–40 минут. Ломтики готовой печенки уложить на блюдо. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печенку, посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

В качестве гарнира можно подать жареный или отварной картофель или макароны.

Баранья задняя нога в масле

Состав: *мясо — 500 г, сливочное масло — 50 г, лук—25 г, морковь—25 г, сельдерей—25 г, красное вино — 50 г, 3 %-й уксус, соус —150 г, соль, перец, лавровый лист, зелень.*

Мясо задней бараньей ноги отбить тяпкой и замариновать. Для этого репчатый лук, морковь, сельдерей нашинковать ломтиками, добавить к ним вино, воду, уксус, лавровый лист, черный перец, соль и варить минут 10. Мясо задней ноги положить в эмалированную посуду, залить охлажденным маринадом и поставить на холод на 24 часа. После этого вынуть мясо из маринада, обсушить салфеткой, при желании можно нашпиговать его кусочками сала. Баранью ногу подрумянить на масле, а затем на том же масле приготовить соус (любой из описанных выше). Положить в него зажаренную ногу барана и проварить до готовности. При подаче нарезать мясо на порции, залить соусом, в котором оно варилось, на гарнир подать рис, пюре из каштанов или из чечевицы.

Грибы, тушенные в мясном бульоне

***Состав**: свежие грибы — 500 г, масло — 3 ст. ложки, мясной бульон, зелень, соль.*

Свежие грибы (лисички, опенки, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить полстакана мясного бульона, накрыть крышкой и тушить около 30 минут. При подаче на стол добавить рубленую зелень.

Грибы, запеченные с мясом и овощами

***Состав**: свежие грибы — 500 г, говядина — 1 кг, картофель — 1 кг, лук—2–3 шт., жир — 150 г, сметана — 1 стакан, мука — 3 ст. ложки, молотый черный перец, соль.*

Мясо помыть, снять пленку, нарезать кусочками, отбить, посолить, обвалять в муке и обжарить в жире на разогретой сковороде. В оставшемся жире обжарить нарезанный лук и грибы. На дно гусятницы положить жир и слой нарезанного кружочками картофеля, поверх него слой грибов с луком и мясом, потом опять слой картофеля и слой грибов, лука и мяса. Каждый слой картофеля посолить и посыпать молотым черным перцем.

После заполнения гусятницы влить стакан воды, закрыть крышкой и на слабом огне тушить 1 час, залить сметаной, слегка встряхнуть, чтобы сметана опустилась на дно, и тушить еще 5—10 минут.

Пудинг картофельный с грибами

***Состав**: свежие грибы — 500 г, картофель — 4–5 шт., молоко — 0,5 стакана, масло — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль.*

Свежие грибы мелко нарезать и потушить в собственном соку 15–20 минут. Сварить очищенный картофель, горячим протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку, развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла и посолить. В смазанную маслом кастрюлю слоями положить грибы и картофель. Верхний картофельный слой смазать маслом. Запечь в духовке, не закрывая крышкой, до образования румяной корочки.

Зразы картофельные с солеными грибами

Состав: *соленые грибы — 100–150 г, картофель — 4–5 шт., рис — 0,5 стакана, лук — 2 шт., яйцо — 1 шт., сливочное масло — 3–4 ст. ложки, соль.*

Отварить рис до полуготовности, поджарить лук. Мелко нарезать и слегка обжарить соленые грибы, все смешать. Сварить картофель в кожуре, очистить горячим, протереть через сито или пропустить через мясорубку. В массу добавить яйцо, немного муки, сделать небольшие лепешки, положить на них начинку, защипнуть, обвалять в муке пли сухарях. Готовые зразы поджарить на масле.

Помидоры, фаршированные грибами

Состав: *помидоры — 300 г, свежие грибы — 250 г, репчатый лук — 50 г, томат — 20 г, зелень, чеснок, панировочные сухари — 30 г, растительное масло — 30 г, сметана — 60 г, сыр — 10 г, соль, перец.*

Отобрать мелкие крепкие красные помидоры. Срезать верхнюю шляпку и столовой ложкой аккуратно удалить семена и часть мякоти.

Помидоры заполнить фаршем, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь до готовности в жарочном шкафу. Сметану подать отдельно и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление фарша. Репчатый лук и грибы мелко пошинковать, поместить на сковороду и немного обжарить. Добавить томат, рубленый чеснок, зелень и уже обжаривать до готовности. Заправить солью, перцем и молотыми сухарями.

Помидоры, фаршированные рыбой

***Состав**: помидоры — 1 кг, рыба (щука или треска) — 500 г, лук —100 г, жир —100 г, мука — 50 г, сметана — 100 г, яйцо, петрушка, перец, соль, рис, клубника.*

Рыбу, освобожденную от костей, порезать на мелкие кусочки и обжарить, добавив муку. Из клубники, рассыпчатого риса, сметаны или сливок, взбитого яйца приготовить густой соус путем смешивания всех ингредиентов, посолить. Добавить в соус жареную рыбу и наполнить этой массой помидоры, предварительно удалив из них сердцевину. Фаршированные помидоры тушить в духовом шкафу при невысокой температуре. Посыпать зеленью.

Кабачки, фаршированные мясом, рисом и яйцами

***Состав**: кабачки — 1,5 кг, говядина — 150 г, свинина — 200 г, вареный рис — 1 ст. ложка, яйца — 3 шт., топленое масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., рубленая зелень — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, соль, перец.*

Небольшие кабачки разрезать пополам поперек, очистить от кожи, семена вынуть ложкой. Наполнить фаршем, поместить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю, подлить немного воды, чтобы кабачки не подгорели, и поставить на 30 минут в нагретую духовку (кабачки должны хорошо пропечься). Посолить густую сметану, смешать с мукой, маслом. Залить этой смесью кабачки и дать им еще немного запечься. Перед подачей осторожно выложить кабачки на блюдо, залить их сметаной и посыпать зеленью.

Приготовление фарша. Пропустить через мясорубку жареный лук и мясо, добавить вареный рис, рубленые яйца и зелень. Поперчить, посолить, влить половину стакана холодной воды, все перемешать.

Баклажаны с томатами

Состав: *баклажаны — 600 г, растительное масло — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, томат-пюре — 200 г, молотый красный перец, бульон, соль.*

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками, обжарить в кипящем растительном масле. Посыпать солью, мукой, добавить немного бульона, томат-пюре, перец и тушить, накрыв кастрюлю крышкой, до готовности. Подавать к мясным блюдам.

Преддесертные блюда

После горячих блюд следует привести стол в порядок, убрать лишние и грязные тарелки, добавить бутылки и графины с напитками, поставить вазы с фруктами. После горячего подаются так называемые нейтральные блюда: сырные и овощные, а также просто нарезанный твердый сыр разных сортов. Сыр нужно брать специальной вилкой. После чего его кладут на дно (не на край) своей тарелки. В упаковке сыр на стол не подают. Плавленый сыр намазывают на хлеб ножом.

Сырный праздничный рулет

Состав: *для приготовления блина: майонез — 200 г, плавленые сырки — 300 г, яйца — 3 шт., мука — 3 ст. ложки, соль;*

для начинки: *ветчина — 300 г, твердой сыр — 250 г, плавленые сырки — 200 г, майонез — 150 г, маринованные шампиньоны — 150 г, сливочное масло — 80 г, маслины — 50 г, 4 зубчика чеснока, сладкие перцы разных цветов — 2 шт., яйца — 2 шт., пучок зелени.*

Приготовление блина: потереть сырки на мелкой терке, соединить со взбитыми с солью яйцами, мукой, майонезом, тщательно перемешать, выложить на лист, выстеленный бумагой, смазанной растительным маслом, разровнять, готовить в разогретой духовке в течение 15 минут, отделить от бумаги, выложить вниз румяным слоем.

Приготовление начинки: плавленые сырки натереть на мелкой терке, соединить с измельченной зеленью, нарезанными шампиньонами, пропущенным через пресс чесноком, майонезом, перемешать, намазать на блин. Следующий слой — тонко нарезанная ветчина или балык, затем натертый на мелкой терке твердый сыр, смешанный с мягким сливочным маслом, нарезанными кубиками перцами. Возле края блина выложить в ряд маслины (полоской — это будет середина рулета). Быстро и осторожно свернуть блин рулетом (он должен быть еще теплым), уплотнить, завернуть в бумагу, убрать праздничный сырный рулет в холод на ночь. Перед подачей на стол нарезать рулет кусочками по 1 см толщиной.

Яйца фаршированные с плавленым сыром

Состав: *плавленый сырок — 1 шт… яйца — 5 шт., майонез — 2 ст. ложки, морковка — 1 шт., соль по вкусу, чеснок — два зубчика, зелень.*

Мелко натереть морковку. Из сваренных и разрезанных вдоль яиц удалить желток, перемешать его с морковью, натертым плавленым сырком и нарубленным чесноком. Перемешать с майонезом. Подать фаршированные яйца, посыпав зеленью.

Салат «Букет»

***Состав**: креветки (отварные) — 150 г, крабовые палочки — 100 г, морковь отварная — 2 шт., яйцо отварное — 2 шт., ананас консервированный (шайбы) — 4 шт, опята маринованные —100 г, чеснок — 2 зубчика, соль, зелень (для оформления), перец сладкий (красный, для оформления), майонез, сыр (для тостов, в пластинах) — 3 шт.*

Отварные креветки очистить от панциря. Мелко нарезать. Крабовые палочки нарезать кубиками. Яйца очистить, нарезать. Ананас так же нарезать кубиками. Грибы порубить. Соединить все ингредиенты, посолить, добавить пропущенный через пресс чеснок, заправить майонезом. Выложить салат на плоское блюдо. Отварную морковь очистить, натереть. Распределить сверху салата ровным слоем. Каждую пластину сыра разрезать на 4 части. Получившиеся квадратики свернуть кулёчком, чтобы получились цветы. Оформляем салат в форме бутонов. Украшаем зеленью.

Сырный салат с фруктами

***Состав**: швейцарский сыр — 250 г, апельсин — 2 шт., яблоки — 2 шт., сахар — 50 г, лимонный сок, йогурт — 150 мл.*

Сыр, очищенные апельсины и очищенные яблоки (без сердцевины) нарезать кубиками.

К йогурту добавить сахар, подкислить лимонным соком и залить этой смесью салат. Слегка перемешать и подать к столу.

Салат из сыра и яблок

***Состав**: твердый тертый сыр — 150 г, яблоки (антоновка) — 2 шт., сметана — 0,75 стакана, помидоры — 2 шт., лимонный сок, укроп, сахар, соль.*

С сыра снять корочку, яблоки очистить от кожицы. Продукты натереть и смешать со сметаной, в которую добавить соль, лимонный сок и сахар. Выложить в салатницу. Оформить кружочками помидоров, украсить веточками укропа.

Салат пестрый с сыром

Состав: *твердый сыр — 200 г, шампиньоны —100 г, сладкий перец — 2 стручка, яблоки — 2 шт., апельсин пли мандарин — 1 шт., йогурт — 1 стакан, мед — 3 ч. ложки, горчица — 1 ч. ложка, лимонный сок — 2 ст. ложки, цедра апельсина.*

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками. Молодые шампиньоны потушить и разрезать пополам, более крупные — на несколько частей. Из перца удалить сердцевину, нарезать кольцами и смешать с дольками мандаринов или разрезанными поперек дольками апельсина. Приготовить соус из йогурта, горчицы, меда, лимонного сока и цедры. Заправить салат и перемешать.

Салат из швейцарского сыра с майонезом

***Состав**: швейцарский сыр — 300 г, майонез — 200 г, яблоки — 2 шт., сельдерей — 100 г, лимонный сок, молотый перец.*

Сыр нарезать соломкой, поперчить, добавить нарезанный кубиками отварной сельдерей (можно консервированный), очищенные, нарезанные кубиками яблоки. По вкусу посолить, подкислить лимонным соком и перемешать с майонезом.

Десерты

Торты, пирожные подают на стол нарезанными. Кладут кусок торта на свою тарелку специальной лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные нужно есть специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные, которые крошатся, можно есть рукой. Если пирожное подано в бумажной тарелочке, то ее кладут на свою тарелку. Кулич, крендель и другие изделия, которые могут при откусывании раскрошиться, отламывают рукой по маленькому кусочку. Булочки с начинкой из крема, ягод или варенья можно откусывать, держа их в руке. Печенье отламывают по кусочку. Если печенье очень жирное, то можно есть его вилкой для пирожных. Конфеты можно брать руками (кончиками пальцев). Если конфета завернута, ее кладут сначала на свою тарелку, затем разворачивают и едят. Шоколадные конфеты можно предлагать прямо в коробке и гость сам берет их рукой. Откусывать довольно рискованно, поскольку некоторые конфеты имеют жидкую или кремообразную начинку.

Варенье, мармелад или мед кладут на свою тарелку или в розетку, затем своим ножом намазывают на кусочки хлеба или булки. При желании можно положить мед пли варенье в чай. Кусковой сахар можно брать щипчиками или просто пальцами, но не дотрагиваясь в таком случае до других кусочков. Лимон подается на стол на отдельной тарелке. Если нужно положить лимон в стакан с чаем, его берут ложкой, опускают в чай, выжимают сок и, вынув, кладут его на край тарелки или блюдечка. Если лимон подан на стол дольками, то можно выжать из него сок над стаканом указательным и большим пальцем правой руки. Если ломтик лимона подан с каким-либо блюдом, то сок из него выжимается выпуклой стороной вилки.

Торт бисквитный с вишнями

Состав: *мука — 75 г, кукурузный крахмал — 75 г, сахар — 150 г, яйца — 4 шт., шоколад — 0,5 плитки, горячая вода — 80 г, сода — 2 ч. ложки или аммоний — 2 ч. ложки, ванильный сахар;* ***для начинки из вишни:*** *вишня —1,5 кг, сахар — 250 г, вишневая настойка или водка — 100 г, кукурузный крахмал — 30 г; для* ***начинки из сливок:*** *35 %-е сливки — 500 г, желатин —15 г, сахарная пудра —150 г, вишневая настойка или водка — 5 ст. ложек.*

Желтки яиц смешать с горячей водой, сахаром и ванильным сахаром и растереть до образования пены. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые в пену белки яиц, муку, крахмал, соду и быстро замесить тесто. Дно и стенки круглой формы смазать маслом, застелить кондитерской бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 35–40 минут. Готовый торт охладить, разрезать на три горизонтальных пласта.

Вишни промыть, удалить косточки, слегка потушить с сахаром и откинуть на сито. Получившийся сок разбавить вишневой настойкой или водкой, размешать в нем кукурузный крахмал и вскипятить. В горячий сироп снова положить ягоды, оставив немного для отделки торта, слегка прогреть, снять с огня и хорошо охладить.

Сливки хорошо взбить, добавить вишневую настойку и сахарную пудру.

Предварительно замоченный в воде желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавить к сливкам. Готовую начинку поставить в холодильник, чтобы она слегка загустела.

На нижний пласт торта уложить половину ягод вишни, сверху распределить равномерным слоем одну треть начинки из сливок, положить средний пласт и слегка уплотнить руками. Далее уложить вторую половину ягод, половину оставшейся начинки из сливок, накрыть третьим пластом торта и снова слегка уплотнить. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, обсыпать тертым шоколадом и украсить вишнями из начинки. Готовый торт хорошо охладить.

Торт шоколадный

Состав: *миндальный орех — 250 г, яичные белки — 7 шт., сахарная пудра — 1 стакан;*

для сливочного крема: *сахарный песок — 0,5 стакана, сливочное масло — 150 г, желток — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, коньяк — 1 ч. ложка, ванильный сахар — 1 пакетик;*

для шоколадного крема: *масло —100 г, какао — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, сахарная пудра — 0,5 стакана, коньяк — 1 ч. ложка.*

Тонко измельченный сырой миндаль смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса.

Отдельно взбить охлажденные яичные белки в плотную пену. Затем соединить белки с ореховой массой, осторожно перемешивая. Разделить эту массу на три части, разложить в виде круглых лепешек в 4–5 мм на смазанные сливочным маслом листы, разровнять ножом и выпекать 18–20 минут в духовом шкафу при температуре 210–250 °С. Когда остынут, лепешки смазать сливочным кремом и шоколадным кремом.

Приготовление крема. Сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагреть, не давая закипеть, охладить. Добавить эту массу к размягченному сливочному маслу, взбить. Крем нужно взбивать, пока не увеличится в объеме в три раза. Для шоколадного крема масло, сахарную пудру, какао растереть, добавить коньяк, ванилин, взбить.

Торт бисквитный с клубникой

***Состав для сиропа-пропитки**: сахар —150 г, лимонная цедра, коньяк — 50 г;*

***для начинки**: клубника — 300 г, масляный клубничный крем — 400 г, сахарная пудра;*

***для крема**: сливочное масло — 220 г, мед —100 г, яичный желток — 1 шт., сахарная пудра —100 г, густой клубничный сироп — 2 ст. ложки.*

Приготовление бисквитной основы. Готовый бисквитный полуфабрикат завернуть в фольгу и положить на решетку в разогретую духовку на 15–25 минут.

Смешать клубничный сироп с медом. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтком, постепенно добавляя клубнично-медовую массу. Крем взбить до появления пены.

Почти остывший бисквит разрезать на два-три пласта, сбрызнуть отдельно приготовленным сиропом и смазать масляным клубничным кремом. Уложить на подготовленное блюдо первый пласт бисквита, сбрызнуть сиропом, смазать кремом потолще, на него уложить второй пласт, так же сбрызнуть сиропом, смазать кремом и, наконец, положить сверху третий пласт бисквита. Сбрызнуть его сиропом, хорошо смазать торт кремом сверху и со всех сторон, загладить поверхность рифленым ножом или кондитерским гребешком и украсить мелкими одинаковыми ягодками свежей клубники, сверху посыпать сахарной пудрой.

Такой же торт можно приготовить со свежей ежевикой и ежевичным масляным кремом.

Торт бисквитный «Земляничный»

***Состав**: бисквитный полуфабрикат, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, сливочное масло — 150 г, спелая земляника или клубника — 250 г, ванильный сахар.*

Торт готовится из готового бисквитного полуфабриката.

Приготовление крема. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин и прогреть на паровой бане до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, ягоды земляники или клубники и осторожно вымешать.

Бисквит разрезать по горизонтали на два коржа, пропитать сахарным сиропом или сиропом от клубничного варенья, разведенным водой, переслоить начинкой. Верх и бока торта также слегка пропитать сиропом или смазать тонким слоем повидла и покрыть кремом.

Торт «Киевский»

Состав для крема: *сливочное масло — 200 г, сгущенное молоко — 250 г, какао —15 г.*

10 сильно охлажденных белков взбить с 1 стаканом сахара до тех пор, пока объем не увеличится в 4–5 раз. Добавить жареные орехи, 40 г муки, осторожно размешать. Затем выложить на 2 круглых пергаминных листа и сушить в духовке 4–5 часов при температуре 100 ˚С.

Торт «Дамские пальчики»

***Состав для теста**: вода — 1,5 стакана, сливочное масло — 150 г, мука — 1,5 стакана, яйца — 6 шт.; **для крема**: холодная сметана — 2 стакана, сахарный песок — 1 стакан.*

Поставить на огонь воду, добавить масло, после закипания всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно яйца. Выложить тесто в виде колбасок на противень, смазанный маслом. Испечь «пальчики», обмакнуть в крем (взбитая сметана с сахаром) и разложить поленницей. Посыпать тертым шоколадом.

Торт «Прага»

***Состав для теста**: мука — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, какао — 1 ст. ложка, сгущенное молоко — 0,5 банки, сметана — 300 г, сода, погашенная уксусом — 1 ч. ложка, соль;*

***для крема**: сливочное масло — 200 г, какао — 3 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки;*

***для глазури**: сахарный песок — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, какао — 2–3 ч. ложки.*

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко и сметану, затем какао, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 3 части и выпечь в духовке коржи. Приготовить крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить какао. Коржи смазать кремом, верхний корж покрыть глазурью. Продукты для глазури смешать и кипятить 10 минут.

Торт «Наполеон»

***Состав**: масло или маргарин — 300 г, мука — 500 г, яйцо — 1 шт., сода на кончике ножа, соль, вода — 4–5 ст. ложек;*

***для крема**: молоко — 6 ст. ложек, песок — 6 ст. ложек, яйца — 3 шт., масло — 300 г.*

Приготовление теста. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль, соду, воду. Замесить тесто и разделить на 6 равных частей, положить на холод на 40 минут. Раскатать коржи, сделать ножом насечки (чтобы при выпечке корж не изменил форму) и выпечь. Остудить коржи и смазать кремом.

Приготовление крема. Молоко и сахар довести до кипения. Взбить яйца и влить сироп при перемешивании. Сливочное масло взбить и, продолжая взбивать, влить в него охлажденный сироп.

Торт посыпать крошкой и поставить на холод.

Желе с вишней и крыжовником

Состав: *вода — 0,5 л, вишня — 150 г, крыжовник — 150 г, желатин — 25 г, сахар.*

Из вишни удалить косточки, с крыжовника снять остатки соцветий. Воду вскипятить с сахаром, половиной сиропа залить вишню, другой половиной — крыжовник. Дать настояться. Затем вместе с ягодами каждый сироп отдельно прогреть. Набухший в холодной воде желатин также разделить на две части. Одну часть добавить в вишневый сироп, другую — в сироп с крыжовником. Чтобы придать цвет сиропу с крыжовником, добавить к нему сок из листьев вишни или шпината пли настойку их на спирту. В высокие стеклянные стаканы налить сироп с крыжовником и поставить в холодильник. Когда желе застынет, полить его вишневым сиропом и снова охладить. При подаче желе гарнировать взбитыми сливками.

Желе из свежих вишен с красным или токайским вином

***Состав**: свежие вишни — 400 г, красное или токайское вино — 1 стакан, сахар — 300 г, лимон — 0,5 шт., желатин — 2 ст. ложки, вода — 1,5 стакана.*

Зрелые вишен очистить от косточек, истолочь штук 10, залить вишни и вынутые и истолченные косточки 1,5 стакана воды, вскипятить, процедить, положить сахар, прокипятить, влить стакан токайского вина, немного лимонного процеженного сока и распущенного в кипяченой воде желатина. Остудить и разлить по формам.

Желе с красным вином

***Состав**: сахар — 1 стакан, сок вишни — 0,5 стакана, красное вино — 0,5 стакана, вода — 2 стакана, желатин — 2 ст. ложки, ванилин, лимонная кислота.*

Сахар растворить в воде и ввести в сироп заранее замоченный желатин, все тщательно вымешать и нагреть до кипения (но до кипения не доводить) до полного растворения желатина. В сироп влить вишневый сок и вино, добавить по вкусу ванилин и лимонную кислоту и процедить в горячем виде.

Если вместо сока используют фруктовый сироп, то количество сахара соответственно уменьшают.

Желе сливочное с клубничным вареньем

Состав: *сливки — 3 стакана, варенье — 0,6 стакана, желатин — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан.*

Варенье смешать с холодными пастеризованными сливками. В смесь ввести растворенный в горячем молоке желатин и нагреть ее до 60–70 °С, вновь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Сливочное желе можно подать к праздничному столу. Для этого горячее желе залить в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, выложить желе на большое плоское блюдо и украсить с помощью кондитерского мешка взбитыми сливками.

Отдельно к сливочному желе можно подать клубнику.

Фрукты

Яблоко и грушу разрезают на тарелке вдоль на четыре части или на восемь частей в зависимости от размера плода. Затем очищают от кожицы и удаляют сердцевину и едят руками. Сливы, если они большие, разламывают пальцами пополам и вынимают косточки. Мелкую сливу можно сжать с концов так, чтобы она лопнула, и кончиком ножа удалить косточку. Большой персик нужно взять в правую руку и надрезать по кругу до косточки, затем разломить. Косточку удаляют ножом.

Персик разрезают постепенно. Абрикос гораздо нежнее персика, поэтому его можно не разрезать ножом на кусочки, а просто положить по половинке в рот. Апельсин нужно взять в правую руку и надрезать вдоль него кожицу дольками до мякоти. Можно сделать 6 или

8 долек. Полоски кожицы отделить так, чтобы они образовали звезду. Затем нужно удалить белую мякоть и разделить апельсин на дольки. Кожицу мандарина можно легко снять без помощи ножа. Грейпфруты подаются обычно уже очищенными и разрезанными пополам. Едят их при помощи специального прибора, в состав которого входит ложечка с заостренным краем, или при помощи ножа для фруктов и кофейной ложечки, отрезая сегменты фрукта ножом. Банан нужно взять левой рукой за низ и надрезать верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Очистить банан нужно сначала только до половины, так как он может сломаться. Едят банан, держа его рукой. Кожуру банана кладут на край своей тарелки. Виноград едят, срывая его пальцами с грозди. Ягоды кладут в рот по одной. Косточки или твердую кожицу опускают осторожно на тарелку, прикрываясь рукой.

Вишни и другие фрукты и ягоды с косточками едят, как виноград. Вишни могут стать украшением стола, если подать их с хвостиками и отдельными листочками. Арбузы и дыни подают нарезанными. Нарезать нужно тонкими ломтями и с кожурой. Взятый с блюда ломоть кладут на тарелку кожурой вниз. Если он тонок, кладут плашмя. При желании можно посыпать его сахаром. Есть арбуз или дыню нужно фруктовым ножом и вилкой, но можно воспользоваться и чайной ложкой. Мякоть едят до твердого края. Ананас очищают и разрезают на ломтики тут же за столом, чтобы в комнате распространился его аромат. Ананас нарезают на тонкие ломтики и пускают на стеклянном блюде по кругу. С блюда ломтик кладут на свою тарелку специальной вилкой. При желании можно посыпать его сахаром. Есть ананас

нужно фруктовым ножом и вилкой или чайной ложкой. Киви едят при помощи фруктового прибора. Сначала обрезают верхушки, после чего снимают кожицу и разрезают на ломтики. Другой способ: киви разрезают пополам, закладывают в яичный стаканчик и едят кофейной ложкой. Ягоды обычно подают разложенными на тарелочке порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Ягоды посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях можно подать ягоды со взбитыми сливками. Орехи раскалывают специальными щипцами.

После того как поели фрукты, руки нужно вытереть бумажной салфеткой и положить ее в слегка мятом виде на фруктовую тарелку.

Вишня в яблочном вине

Состав: *вишня — 500 г, яблочное вино — 0,25 л, сахар — 150 г, корица или гвоздика, желатин — 10–15 г, яичные белки — 4 шт., соль — 1 щепотка.*

Подготовленную вишню после удаления косточек прокипятить в яблочном вине, добавив 50 г сахара, гвоздику или кусочек корицы, после чего вишню вынуть, а в кипящем вине развести предварительно замоченный в воде желатин. После этого вино остудить, вылить в вазочки, наполнить их не более чем наполовину и дать ему застыть. Белки со щепоткой соли хорошенько взбить, добавив оставшийся сахар, и выложить на застывшее вино. Сверху уложить ягоды и выставить на холод.

Груши в ванильном соусе

***Состав**: груши — 2 шт., вода — 1 стакан, сахар — 1 ч. ложка; для соуса: яичные желтки — 1–2 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, ванилин — 2–3 щепотки, молоко — 1 стакан, картофельный крахмал — 1 ч. ложка.*

Разрезанные пополам груши варить в сахарном сиропе до мягкости. Сваренные груши положить в салатник, охладить, полить холодным ванильным соусом и украсить свежими, предварительно нарезанными, или консервированными плодами.

Приготовить ванильный соус. Сахарный песок хорошо растереть с яичными желтками и крахмалом. Эту массу развести горячим молоком и непрерывно помешивая, проварить соус, не доводя до кипения, до загустения. В конце варки в соус добавить ванилин.

Клубника с творогом

Состав: *клубника — 800 г, сахар — 0,5 стакана, творог — 300 г, молоко — 1 стакан, ванилин — 1 щепотка.*

Клубнику положить в порционные тарелки, посыпать сахаром и залить взбитой массой творога, смешанного с молоком и ванилином.

Клубника в ванильном креме

Состав: *молоко — 2 стакана, сахарный песок — 0,5 стакана, ванильный сахар — 0,3 стакана, яйца — 2 шт., кукурузный или картофельный крахмал — 2 ст. ложки, сахарная пудра для взбивания белковой пены — 2 ст. ложки, клубника — 2 стакана.*

В 1,5 стаканах молока размешать сахар, ванильный сахар; жидкость довести до кипения. В оставшемся молоке размешать яичные желтки, кукурузный крахмал. Массу примешать в кипящее молоко, довести до кипения и снять с огня. В густую белковую пену, взбитую из яичных белков, добавить сахар; пену снова взбить и примешать к горячему крему. Вымытую клубнику, с предварительно удаленной плодоножкой, нарезать кусочками и примешать к охлажденному крему. Массу выложить в вазу или салатницу, сверху украсить тертым шоколадом, клубникой. Подавать на стол в охлажденном виде.

Малина с белковой пеной

***Состав**: яичные белки — 4 шт., сахарная пудра — 1 стакан, малина — 400 г.*

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбивать до загустения. Мытую малину, предварительно устранив у нее плодоножки, размять и примешать к белковой пене. Готовую пену выложить в бокалы и подать в охлажденном виде с печеньем, кексами и сухариками.

Пикантные сливы в коньяке

Состав: *свежие сливы-венгерки — 1 кг, вода — 0,3 л, коньяк — 0,3 л, красный винный уксус — 5–6 ст. ложек, соль — 1 щепотка, сахар — 250 г, корица — 1 палочка, свежий эстрагон — 2 веточки или сухой эстрагон — 1 ч. ложка, чеснок — 1 зубчик.*

Сливы вымыть, надрезать с одной стороны, удалить косточки. Из указанных компонентов сварить сироп. Положить сливы и варить в сиропе на медленном огне около 15 минут при температуре 75 °С.

Сливовый студень

Состав: *слива — 400 г, желатин — 4 ч. ложки, вода (для желатина) — 250 г, сахар — 2,5 ст. ложки.*

Из слив удалить косточки, сварить в подслащенной воде, затем откинуть на дуршлаг и выложить в стеклянную посуду. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 30–40 минут и когда разбухнет, помешивая, нагревать до полного растворения. В подготовленный желатин добавить горячий отвар из слив (0,5 л) и довести до кипения. Полученной смесью залить сливы и дать застыть. Можно подавать студень со взбитыми сливками.

Чернослив со сливками

Состав: *чернослив — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, вода — 1 стакан, сливки или сметана — 1 стакан, сахарная пудра — 3 ст. ложки, орехи.*

Промытый чернослив залить стаканом кипятка, добавить сахар, закрыть крышкой и настаивать один час. Из чернослива удалить косточки, разложить его в вазочки или креманки, добавить отвар, а сверху положить взбитые с сахарной пудрой сливки или сметану. Можно посыпать поджаренными и измельченными ядрами орехов.

Чернослив, фаршированный творогом

Состав: *чернослив — 150 г, творог — 60 г, сахар — 1,5 ст. ложки, толченые ядра орехов — 30 г, ликер — 15 г.*

Из чернослива вынуть косточки и нафаршировать творогом, протертым с сахарным песком. Выложить горкой на небольшую сковороду и запечь в духовке. Готовый чернослив полить ликером и посыпать измельченными орехами. Подать фаршированный чернослив горячим.

Яблоки с вареньем, запеченные в соусе

***Состав**: яблоки —100–120 г, яйцо — 0,5 шт., сахарный песок- 1 ст. ложка, мука — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст. ложка;*

***для начинки**: варенье — 1 ст. ложка;*

***для смазывания формы**: сливочное масло — 10 г, молотые сухари — 0,5 ч. ложки.*

Яблоки без кожицы и сердцевины отварить в воде, подкисленной лимонной кислотой. Углубления в яблоках наполнить вареньем и положить их в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Полить соусом и запечь в духовке.

Для приготовления соуса яйца взбить с сахарным песком, положить слегка поджаренную муку, сметану и хорошо перемешать.

Абрикосы с белковой пеной

***Состав**: спелые абрикосы — 400 г, яичные белки — 4 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, сахарная пудра — 0,5 стакана.*

Спелые абрикосы протереть через сито. Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее ванильный сахар, сахарную пудру, снова взбить и примешать протертые абрикосы. Готовую пену выложить в бокалы или вазочки, украсить фруктами и подать в охлажденном виде.

Дыня, начиненная черешней

Состав: *дыня — 1 шт., черешня — 2 стакана, сахар — 2 ст. ложки.*

Маленькую дыню разрезать пополам, удалить из нее мякоть и семена. Извлеченную мякоть мелко порезать и смешать с черешней, из которой предварительно удалить косточки. Все еще раз мелко порубить, можно посыпать сахарным песком. Приготовленной массой наполнить обе половинки дыни. Перед подачей к столу охладить.

Закуска из чернослива с орехами и чесноком

***Состав**: чернослив — 250 г, толченые ядра орехов — 1 стакан, чеснок — 1–2 дольки, майонез — 5–6 ст. ложек, сахар — 1 ч. ложка, лимонный сок, соль по вкусу.*

Из подготовленного чернослива удалить косточки. Ядра орехов растереть с измельченным чесноком до получения однородной массы. Добавив соль, постепенно влить, растирая, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Растереть массу до тех пор, пока она не станет белой. Полученной массой нафаршировать чернослив. При подаче его положить в салатник, залить майонезом, смешанным с сахарным песком, посыпать зеленью петрушки.

Парижский десерт

Состав: *сыр —150 г, яблоки — 200 г, миндаль, майонез — 60 г, лимонный сок, соль, хлеб.*

Сыр зачистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожи и семян и также нарезать ломтиками. Сыр и яблоки соединить с миндалем, добавить майонез с лимонным соком и перемешать. При желании можно посолить. При подаче к десерту подать поджаренные ломтики хлеба.

Шарики лимонно-морковные

Состав: *тертая морковь — 1 кг, сахар — 800 г, тертая цедра или сок одного лимона, сахарная пудра для обкатки.*

Очистить морковь, натереть на мелкой терке, добавить к ней сахар, тертую цедру и лимонный сок и тушить на умеренном огне, помешивая, под крышкой примерно 15–20 минут.

Снять крышку и тушить морковь до полного испарения сока. Когда масса станет густой и клейкой, снять ее с огня и охладить. Сформовать шарики из чуть теплой массы величиной в грецкий орех и обкатать в сахарной пудре. Подсушить шарики в теплой духовке.

Лимонный «Снежок»

Состав: *яйца — 4 шт., сахарный песок — 150 г, лимон — 2 шт., желатин — 10 г.*

Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахар, взбить смесь, добавить тертую лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в воде желатин. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, охладить. Подавать с печеньем или вафлями.

Творог с яблоками и грушами

***Состав**: творог — 100 г, яблоки и груши — по 50 г, лимонная цедра по вкусу, молоко — 3 ст. ложки, лимонный сок — 0,5 ч. ложки.*

Творог хорошо перемешать с молоком. Добавить лимонный сок, натертую лимонную цедру и сахарный песок. Мякоть яблок и груш мелко нарезать и смешать с подготовленным творогом.

Напитки

Подавая на стол минеральную воду, квас, морс, фруктово-ягодные газированные напитки, фруктовые, ягодные, овощные соки, надо обязательно учитывать сочетаемость их с кушаньями, которые предполагается подать к столу. К закускам хороши светлый виноградный сок, лимонный, который особенно подходит к рыбным блюдам, морковный, березовый и др.; к рыбным горячим блюдам — клюквенный морс, лимонный, кизиловый и алычовый соки; к мясным горячим блюдам — томатный, красный виноградный, гранатовый, яблочный, черносмородиновый, сливовый соки, хлебный квас, к десерту — газированные фруктово-ягодные напитки, сладкие фруктово-ягодные соки.

Все напитки разделяются на безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные. К безалкогольным относятся: прохладительные (минеральная вода, фруктовые и ягодные напитки, молочные и сливочные напитки); горячие (чай, кофе, какао, шоколад); смешанные (айс-кримы, аперитивы, крюшоны, пунши и др.). К алкогольным относятся напитки, содержащие более 5 % спирта.

Белое, десертное и ликерные вина подают охлажденными (10–12 ˚С). Лучшие сорта ликера подают при 18 ˚С. Красное сухое вино и коньяк подают комнатной температуры (18–22 ˚С). Водку и горькие настойки подают охлажденными до 8—10 ˚С. Шампанское и игристые вина подают охлажденными до температуры 6–8 ˚С. Ко всем закускам рекомендуют крепкие спиртные напитки: водку и горькие настойки, а также предлагают вина в зависимости от их вида: к рыбным и мясным салатам — сухое белое или розовое вино, к мясу — легкое красное вино. С супами алкогольные напитки, как правило, не подают (на столе может быть только минеральная вода).

К горячим вторым рыбным блюдам предлагают белые сухие вина. К мясным горячим блюдам рекомендуют красные сухие вина. К блюдам из баранины их можно слегка подогреть. К овощным блюдам и свежим овощам рекомендуются полусладкие вина. К десерту — сладкие десертные и ликерные вина, а также полусладкое и сладкое шампанское. С десертными винами и шампанским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколад, торты, мороженое и другие сладости. Коньяк и ликер являются непременной принадлежностью кофейного стола.

Кружки берут за ручки, фужеры и рюмки — за «талии», а стопки — за «бока».

Открыв бутылку с минеральной водой либо прохладительным напитком, следует протереть горлышко бутылки и только после этого разлить напиток по бокалам. Поднимая горлышко бутылки от стакана, нужно сделать вращательное движение «к себе» — тогда капля жидкости не упадет на скатерть.

Коктейли подают в высоких стаканах конусной или цилиндрической формы либо в широких бокалах. Если в коктейле содержатся фрукты или ягоды, надо подать кофейные или чайные ложечки или пластмассовые пики. Оформляют коктейли по-разному. Можно по кромке бокала нанести «иней»: для этого края бокала смачивают соком (лимонным, апельсиновым), а затем, опрокинув бокал, погружают его в мелкий сахарный песок и после этого наливают готовый напиток. Можно надеть кружочек лимона или апельсина на край бокала или использовать спираль — кожицу цитрусовых, срезанную серпантином. Один конец ленты закрепляют за край бокала, а другой опускают на дно.

Шоколадный коктейль

Состав: *молоко — 350 мл, растопленный шоколад — 75 мл, тертый шоколад — 10 г, измельченный лед — 2 ст. ложки.*

Молоко с растопленным шоколадом и льдом смешать с помощью миксера. Отдельные порции коктейля посыпать сверху тертым шоколадом.

Вишневый коктейль

Состав: *молоко — 250 мл, малиновый джем — 75 г, клубничное или малиновое мороженое — 2 ст. ложки, вишневый ликер — 25 мл.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Малиновый коктейль

Состав: *молоко — 250 мл, замороженное малиновое пюре — 100 г, клубничный сироп — 25 мл, ванильное или клубничное мороженое — 2 ст. ложки.*

Малиновое пюре разморозить и с помощью миксера смешать с остальными компонентами за 60 секунд.

Клубничный коктейль с лимонным сиропом

Состав: *молоко — 350 мл, замороженное клубничное пюре — 100 г, лимонный сироп — 15 мл, измельченный лед — 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Яблочный коктейль

Состав: *молоко — 200 мл, яблочный сок—200 мл, небольшое кислое яблоко — 1 шт., лимонный сок — 1 ложка, сахарный песок — 25 г, корица — 5 г.*

Очищенное, нарезанное кусочками яблоко размельчить в миксере, затем добавить сок, молоко, сахарный песок и корицу, лимонныи сок и смешать за 1 минуту.

Лимонный коктейль

Состав: *молоко — 350 мл, лимонный сок — 50 мл, апельсиновый сироп — 50 мл, измельченный лед — 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Апельсиновый коктейль

Состав: *молоко — 350 мл, апельсиновый сок — 50 мл, апельсиновый сироп — 50 мл, измельченный лед — 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Абрикосовый коктейль

Состав: *молоко — 350 мл, свежие абрикосы —125 г, сахар — 25 г, измельченный лед — 2 ст. ложки.*

Абрикосы, сахарный песок, лед смешать, добавить молоко и взбить в миксере за 2 минуты.

Банановый коктейль

Состав: *молоко — 350 мл, большой банан — 1 шт., измельченный лед — 2 ст. ложки.*

Банан, сахарный песок, лед смешать, добавить молоко и взбить в миксере за 2 минуты.

Крюшон без алкоголя

Состав: *клубника, малина, абрикосы — по 350 г, апельсины — 3 шт., сахарный песок, крепкий свежезаваренный чай — 1 л, нарзан — 3 бутылки.*

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожицы и косточек и нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшонницу. Перед подачей залить очень крепким свежезаваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахарный песок, и подавать с кусочками льда.

Русский горячий пунш

Состав: *лимонный сок—20 г, ванильный сироп — 20 г, горячий крепкий чай —110 г, корица и гвоздика по вкусу, ломтик лимона — 15 г.*

Все компоненты перемешать, дать ему настояться 10 минут и разлить в чашки.

Восточный пунш

Состав: *лимонный сок — 20 г, мед — 20 г, апельсиновый сироп — 10 г, горячий крепкий чай — 100 г, корица, гвоздика и шафран по вкусу, апельсин — 75 г.*

Все компоненты перемешать, дать напитку настояться и подать в чашках с апельсином.

Лимонный пунш

Состав: *лимонный сок—20 г, лимонный сироп — 20 г, ванильный сироп — 10 г, горячий крепкий чай — 100 г, лимон — 15 г.*

Все компоненты перемешать, разлить напиток в чашки, украсить ломтиком лимона.

Сливовый коктейль

Состав: *слива — 250 г, сахарная пудра — 2–3 ст. ложки, корица, лимон, ацидофилин (кефир) — 1 стакан, ром пли водка — 50 г.*

У слив вынуть косточки. Ягоды измельчить, смешать с остальными компонентами, хорошенько охладить. Перед подачей украсить целыми сливами.

Коктейль вишневый

Состав: *вишневый сок—0,5 стакана, лимонный сок — 1 ч. ложка, очищенные вишни, размятые с 0,5 стакана сахара в пюре — 2 ст. ложки, яйцо — 0,5 шт.*

Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить и добавить в смесь, которую затем разлить в стаканчики. В каждый положить по кубику льда.

Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом

***Состав**: мед —100 г, апельсиновый сок — 0,5 стакана, лимонный сок — 0,5 стакана, сырое яйцо — 1 шт.*

Все хорошо взбить и подать с кусочками льда.

Яблочный шербет

Состав: *мороженое — 50 г, вишневый сок — 50 г, яблочный сок —100 г.*

Положить в стакан мороженое, а потом влить смешанные в миксере остальные компоненты. Не размешивать.

Ананасный шербет

***Состав**: мороженое — 50 г, ананасный сок — 0,25 стакана, лимонный морс — 0,5 стакана.*

В стакан или бокал положить шарик мороженого, а затем влить смешанные в миксере ананасный сок и лимонный сок или морс.

Апельсиновый шербет

Состав: *мороженое — 50 г, апельсиновый сироп — 1 ст. ложка, яблочный морс — 0,5 стакана.*

В стакан положить шарик мороженого, а затем смешанные в миксере апельсиновый сироп и яблочный морс (сок). Шербет не размешивать.

Брусника в сахарной воде

***Состав**: брусника — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 0,5 л.*

Бруснику перебрать, промыть, насыпать в бутылки и залить сахарной водой так, чтобы все ягоды были покрыты ею. Бутылки закупорить, залить сургучом и хранить в прохладном месте. Ягоды используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления сладких блюд.

Бруснику можно уложить также в банки или глиняные горшки вместе с очищенными, нарезанными ломтиками яблоками.

Сбитень

Состав: *мед — 1 кг, хмель — 40 г, корица, гвоздика, кардамон, мята, лавровый лист по вкусу, вода — 3 л, жидкие дрожжи — 0,5 стакана.*

В 3 л кипятка растворить мед, тщательно перемешать до полного растворения и поставить на 24 часа отстаиваться. Затем поставить на огонь и при слабом кипении варить 2 часа. За 15 минут до окончания варки в раствор положить хмель и другие пряности. Слить сбитень в чистую кастрюлю и, когда он остынет, добавить в него дрожжи. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 недели. По прошествии 2 недель разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

Этот сбитень хорош летом, он прекрасно утоляет жажду и поднимает настроение.

Холодный медок

Состав: *яйца — 2 шт., мед — 100 г, крепкий горячий чай — 0,5 л, лимон — 2 шт., сахарный песок — 2 стакана.*

2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на «водяной бане», добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и подержать в морозильнике.

Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахарный песок и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не сделается темной и плотной, а весь сахарный песок не разойдется.

Мед клюквенный

Состав: *мед — 1 кг, вода — 3 л, сок — 7 л, пряности — 5 г, дрожжи — 90 г.*

Мед развести горячей водой, прокипятить, снять пену, добавить клюквенный сок, корицу, гвоздику, охладить, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения на 2 дня. Затем выставить для выдержки на 3 недели в холод. Потом разлить в бутылки и закупорить.

Оранжад

***Состав**: сахарный песок — 300 г, лимонный сок из половины лимона, сок из 2 апельсинов, вода кипяченая — 6 стаканов, цедра.*

Все компоненты хорошо размешать венчиком, разлить в стаканчики, в каждый насыпать немного цедры и положить по кубику льда.

Подавать с соломинкой.

Айс-крим «Люкс»

Состав: *апельсиновый сироп — 1 ст. ложка, лимонный сироп — 2 ч. ложки, мороженое — 50 г, консервированные фрукты — 50 г, газированная вода — 0,3 стакана.*

В широкий бокал положить шарик мороженого и ломтики консервированных фруктов, влить апельсиновый и лимонный сиропы и газированную воду.

Подавать с соломинкой и десертной ложкой.

Айс-крим «Дия»

***Состав**: ананасный сок — 1 ст. ложка, мороженое — 50 г, ананас — 50 г, лимонад — 0,5 стакана.*

В высокий бокал или стакан положить мороженое, добавить ананасный сок, нарезанный небольшими кубиками ананас и все залить лимонадом. Айс-крим не размешивать.

Айс-крим «Айсберг»

***Состав**: морс из алычи — 120 г, сироп из алычи — 30 г, сливочное мороженое — 50 г.*

Компоненты напитка положить в бокал или стакан в последовательности, указанной в рецептуре. При этом их не размешивать.

Список использованных сайтов

http://wwwkulina.ru/articles/rec/zakuski/
http://supercook-ru/zz301-celebrate-hot-appetizerhtml
http://rucept.ru/node/3276